

Estones Vins

mon+**sant**
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Estones GS

D.O. Montsant

Varietades: 70% Garnacha i 30% Cariñena

Alcohol: 14,5%

Acidez: 5.1 g/l

Azúcares: 0.10 g/l

Terruño: pizarras, arcillas y calcáreo

Cosecha: 2018

Producció: 3.200 botellas de 0,75 cl.

Vendimia y vinificación:

Vendimia manual y recolección en cajas de 20 kg.

Maceración pelicular y fermentación en inoxidable durante 21 días la garnacha y 25 días el samsó.

Crianza de 14 meses en barricas de roble francés la garnacha y de roble americano el samsó, con fermentación maloláctica en las mismas barricas.

Por su elaboración y crianza, puede producir sedimentos.

Cata:

Capa alta, color cereza picota con tonalidades granas, con lágrima tintada.

Complejo en nariz, necesita una buena oxigenación para mostrar todo su potencial, donde destaca la fruta madura, con muchos recuerdos a la fresa, mora y ciruela, ligeramente especiado y balsámico, con un fondo de regaliz. Marcadas notas minerales.

Ataque suave, paso lento, con acidez fresca y equilibrada. La percepción afrutada y las notas de crianza se mezclan de forma sutil. Tanino maduro, goloso y carnoso. El posgusto es largo y persistente, momento donde destaca la mineralidad de forma muy elegante.

Maridajes:

Por su estructura y complejidad, armonizará muy bien con platos potentes y persistentes. Cochinillo, cordero y cabrito, caza mayor, ternera y buey armonizarán perfectamente con la estructura y persistencia del "Estones" de Vins de Mas Sersal.

