

Estones Vins

mon+**sant**
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Petites Estones Negre

D.O. Montsant

Varietats: 90% Garnatxa i 10% Samsó

Alcohol: 14%

Acidesa: 4,7 g/l

Sucres: 0,5 g/l

Terrer: pissarres, argiles i calcària

Collita: 2019

Producció: 40.000 ampolles de 0,75 cl

Verema i vinificació:

Verema manual i recol·lecció en caixes de 20 kg.

Maceració pel·licular i fermentació en dipòsits d'acer inoxidable. Fermentació malolàctica en inoxidable.

El 40% de vi ha envellit durant cinc mesos en bótes de roure francès i americà.

Clarificat, estabilitzat en fred, i filtratge suau abans de l'embotellat.

Tast:

Vi negre de capa mitja-alta, color cirera picota amb ribets violacis. Bona formació de llàgrima, net i brillant.

Olfactivament hi predominen els aromes primaris, on destaca la fruita vermella fresca. Maduixa, cirera i gerds, s'entremesclen amb un fons lleugerament especiat i torrefacte, molt suau, i lleugeres notes balsàmiques; eucaliptus i pebre blanc.

En boca l'atac és suau, lleugerament afruitat, fresc. Bona acidesa i predomini de la fruita fresca, on la maduixa i el gerd destaca per sobre de la resta. Complexa i canviant, a mesura que el vi s'obre, les notes lleugerament balsàmiques i torrefactes comencen a agafar protagonisme. Post gust llarg, on ens retorna la percepció a fruita fresca.

Maridatges:

Basant-nos en la seva frescor, és ideal per maridar patés, formatges cremosos de llet crua, peixos greixosos i carns guisades (vedella, conill, pollastre...). L'aportació fresca del Petites Estones, equilibrarà les espècies, els làctics i les salses dels plats.

Gaudir del Petites Estones, és gaudir de petits - grans moments.

