

Estones Vins

mon+**sant**
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Estones GS

D.O. Montsant

Varietats: 70% Garnatxa i 30% Samsó

Alcohol: 14,5%

Acidesa: 5.1 g/l

Sucres: 0.10 g/l

Terrers: pissarres, argiles i calcària

Collita: 2017

Producció: 4.600 ampolles de 0,75 cl.

Verema i vinificació:

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

Maceració pel·licular i fermentació en tines d'inoxidable durant 21 dies la Garnatxa i 25 dies el Samsó.

Criança de 14 mesos en bótes de roure francès la garnatxa i de roure americà el Samsó, amb fermentació malolàctica en les mateixes bótes.

Per la seva elaboració i criança, pot produir sediments.

Tast:

Capa alta, color cirera picota amb tonalitats granes, amb llàgrima tintada.

Complexa en nas, necessita una bona oxigenació per mostrar tot el seu potencial, on destaca la fruita madura, amb molts records a la maduixa, mora i pruna, lleugerament especiat i balsàmic, sota un fons de regalèssia. Marcades notes minerals.

Atac suau, pas lent, amb acidesa fresca i equilibrada. La percepció afruitada i les notes de criança s'entremesclen de forma subtil. Taní madur, golós i carnós. El post gust és llarg i persistent, moment on destaca la mineralitat de forma molt elegant.

Maridatges:

Per la seva estructura i complexitat, harmonitzarà molt bé amb plats potents i persistents: Porcell, corder i cabrit, caça major, vedella i bou harmonitzaran perfectament amb l'estructura i persistència del "Estones" de Vins de Mas Sersal.

