



PORTAL del MONTSANT



# Hugo

Crianza: 12 meses en bota de roble francés de 1000 litros

## Vinificación

Fermentación a temperatura controlada y maceración de la uva durante 30 días, ayudando la extracción de taninos con *pigeages* suaves.

## Viticultura

Uva de extraordinaria calidad procedente del viñedo de Capçanes de suelo principalmente calcáreo. Se trata de Cariñenas y garnachas viejas de más de 60 años, conducidas en vaso y de muy baja producción.

## Características sensoriales

Color púrpura vivo con ribete azul y lágrimas bien formadas. En nariz afloran las notas de frutos rojos y especias. Estructura elegante y acidez armónica. Jugoso, de taninos suaves y concentrados. Final persistente y agradable.

## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Montsant

VARIETADES:  
62% Garnacha Negra. 38% Cariñena

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 14'9 % vol, Acidez  
Total: 4'4 g/L, pH: 3,34, Contiene  
Sulfitos

AÑADA:  
2016