



PORTAL del MONTSANT



Santbru

Santbru es el emblema de la bodega Portal del Montsant, Se caracteriza por la personalidad de las cariñenas viejas de más de 70 años. Con un potencial de guarda de entre cinco y ocho años.

Vinificación

Fermentación a temperatura controlada y maceración de la uva durante 20-30 días, ayudando a la extracción de taninos con *pigeages* suaves. Envejecimiento: 12 meses en barrica de roble francés de 225 l.

Viticultura

Uva procedente de pequeñas fincas de extraordinaria calidad y con terrenos arcillo - calcáreos. La mayoría, de cariñenas viejas de más de 70 años, conducidos en vaso y demucha baja producción. Las densidades de plantación son altas con marcos estrechos: 1 x 2 m.

La climatología de la zona es mediterránea (Masroig, Marçà, Capçanes, El Molar) con alguna característica continental en las viñas situadas al norte y 700-800 metros de altitud (Cornudella)

Características sensoriales

Color púrpura intenso con ribetes azules y lágrimas bien formadas. En nariz destacan los aromas de frutos rojos y especias. Estructura elegante y acidez armónica. Voluminoso, con taninos suaves y concentrados. Final agradable y persistente.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Montsant

VARIETADES:
46% Cariñena, 46% Garnacha Negra y
8% Syrah

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14,9 % vol. Acidez
Total: 5,35 g/L Contiene Sulfitos

AÑADA:
2016