



PORTAL del MONTSANT



PdM Santes

Vinificación

Fermentación a temperatura controlada y maceración corta de la uva durante 12 días, para no extraer demasiado los taninos.

Viticultura

Uva procedente de la zona sur de la DO Montsant, mayoritariamente de los viñedos situados en Masroig, Marçà y Capçanes. La climatología de estas zonas es mediterránea con alguna característica continental, aportando al vino una buena acidez. Las viñas son de unos 25 años, están conducidas en vaso y son de baja producción. Las densidades de plantación son altas con marcos estrechos de 1 x 2 metros.

Características sensoriales

Vino joven, sin paso por bodega. Color intenso con ribete vivo y brillante. El aroma nos recuerda a Frutos rojos como cereza y ciruela. Poco a poco se va abriendo y aparecen aromas a hierbas mediterráneas como el romero y el tomillo. Es un vino afrutado, muy fresco y a la vez concentrado con cuerpo y muy largo.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Montsant

VARIETADES:
Garnacha Tinta, Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13'5 % vol., Acidez Total: 5'30 g/L, pH: 3'45, Contiene Sulfitos

AÑADA:
2018