



996

Vins d'autor amb singularitat pròpia!

Capa intensa i profunda de vermell robí amb algun record granatós.

Una rapsòdia de perfums ens arriba al nas en forma de riber negre, clau, balsàmic i torrats que evolucionen cap el cafè i el cacau, deixant encara espai perquè es manifestin els minerals, el sotabosc...

Al paladar, se'ns obre el vi en tota la seva magnificència, amb gran intensitat i una potència absolutament equilibrada i continguda. D'entrada madura i dolça, pas dens i de vellut i final ferm i dilatat.

MARIDATGE

La intensitat del vi permet que acompanyi tot plat de carn, des d'una delicada vedella a la planxa fins a un contundent senglar. La seva harmonia, així i tot, ho farà bon company d'una sarsuela o de qualsevol peix carnós amb llarga cocció i complexa condimentació

VARIETATS I ELABORACIÓ

Garrut o monastrell com a monovarietal. Vinificació habitual en negres, maceracions mitjanes a temperatura moderada. Envelliment durant 18 mesos en roure francès.

EXCLUSIVITAT

Vi de Garrut o Monastrell, majoritàriament un raïm molt mediterrani, però encara rara a Catalunya. Es presenta sota la forma d'un criança i una elaboració complexa, el qual llima els aspectes més varietals i genuïns però que extreuen tota la profunditat, unida amb la consistència i sobrietat del merlot.

RECONeixEMENTS

Premis VINARI 2015

Vinari de Bronze Negre Criança (Collita 2011)

Vinari de Bronze Especial de la DO Negre Criança (Collita 2011)

XXIV Concurs de Vins i Caves DO Conca de Barberà:

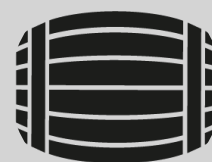
1r Premi Vi Negre Reserva (Collita 2012)

Gilbert & Gaillard International Competition 2017

Medalla d'Or 90+



Monovarietal de Garrut



18 mesos en bota de roure francès torrat mig



Servir-se a 15°