

17 XI - DO Montsant



Variedades: 40% Garnacha, 40% Cariñena/Mazuelo y 20% Tempranillo.

Tipo de suelo: Granito primario meteorizado.

Origen: Viñas de entre 10 y 45 años de los términos municipales de Falset, Marçà, Masroig, Capçanes, Els Guiamets y Margalef.

Elaboración: Cada variedad se fermenta por separado y a una temperatura de 28 °C. La maceración es larga. Posteriormente se realiza la fermentación maloláctica. En cuanto termina se cría en barricas de roble americano entre 4 y 6 meses. Se hace el 'coupage', se embotella y se envejece en botella entre 3 y 5 meses.

Características genéricas: Vino tinto seco y complejo, a la vez que fácil de beber. Suave, con una madera aromática y fresca.

Grado alcohólico: Entre 13º y 14º.

Consumo: Entre 16 °C y 18 °C y hasta 8-10 años después de la cosecha.

Maridaje: Vino fácil de beber, suave, fresco y muy versátil.

Combinable con todo tipo de comida, recomendable con carnes blancas, ensaladas, quesos de cabra, sopas, embutidos y setas. También arroces con cualquier tipo de acompañamiento.

Entre las formas de cocinar destacamos: a la plancha, al vapor y hervidos; en general, platos poco complejos y ligeros. Adecuado también para todo tipo de crudos.

Premios:

- International Wine Report, abril 2017: 91 Puntos a la añada 2015.
- 21st Berlin Wine Trophy: Medalla de Oro a la añada 2015.
- Mundus Vini 2017: Medalla de Plata a la añada 2015.
- 20th Berlin Wine Trophy: Medalla de Oro a la añada 2014.
- Mundus Vini 2016: Medalla de Oro a la añada 2014.
- Vinous Media, enero 2016: 91 Puntos a la añada 2014.
- Wine Spectator 2015: 90 Puntos a la añada 2012.
- Wine & Spirits 2015: 90 Puntos a la añada 2012 (Best Buy) y seleccionado dentro de los "2015 Year's Best Catalan Wines".
- Wine & Spirits 2014: 91 Puntos (Best Buy) a la añada 2011 y seleccionado dentro de los "2014 Year's Best Catalan Wines".
- Stephen Tanzer's International Wine Cellar: 89 Puntos a la añada 2011.
- Stephen Tanzer's International Wine Cellar: 90 Puntos a la añada 2006.
- Wine & Spirits 2007: 90 Puntos a la añada 2004.