

MONTAL®



garnacha

TINTO BARRICA

Indicación Geográfica: Vinos de la Tierra de Castilla.
Región: Fuente-Álamo (Albacete).

Varietades: 100% Garnacha - Uva Seleccionada.

Vendimia: Última semana de septiembre y primera semana de octubre.

Detalles de la elaboración: Las uvas con las que se elabora proceden de nuestro propio viñedo y se vendimian manualmente. Uvas despalilladas y estrujadas.

Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable a 28°C y maceración de 16 días. Trabajo de la maceración mediante pigeage, remontados y delestage.

Después de la fermentación maloláctica, el vino permaneció en barricas.

Crianza: 4 meses en barrica francesa de 2-3 años.

Producción cosecha: 32.250 litros (43.000 botellas).
Enólogo: Joan Soler.

Datos Logísticos: Botella de 75 cl. Caja de 6 unidades.

Nota de cata: Color rojo cereza. Aromas frescos de fruta roja, destacando la cereza y la mora con un fondo especiado procedente de la crianza de 4 meses en barrica de roble.

En boca es graso y elegante. Es un vino amplio, generoso en aromas que se suceden durante su evolución en la copa.

Pago de Montal

Paraje Mainetes 02651 Fuenteálamo (Albacete) - España

Oficinas comerciales:

Ctra. de Vic, 81 08241 Manresa - España

Tel. +34 93 874 35 11, Fax +34 93 873 72 04