

MONTAL[®]



monastrell-syrah

TINTO BARRICA

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

Varietades: 85% Monastrell-15% Syrah- Uva Seleccionada.

Vendimia: Finales septiembre.

Detalles de la elaboración: Las uvas con las que se elabora proceden de nuestro propio viñedo y se vendimian manualmente. Uvas despalilladas y estrujadas. Tras el despalillado y estrujado de la uva se pasa a macerar-fermentar en depósitos de acero inoxidable teniendo en cuenta el momento oportuno de descubado para obtener un vino con estructura. Después de la fermentación maloláctica, el vino permaneció en barricas.

Crianza: 3 meses en barricas de roble francés y americano de 2-3 años.

Producción cosecha: 34.750 litros (33.000 botellas).

Enólogo: Joan Soler.

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

Nota de cata: Color cereza picota. En nariz es fresco con un dominio de los aromas de fruta madura característicos de la variedad de la que proviene. En boca es graso y elegante con notas de frutos del bosque y regaliz típicas de la variedad.

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