

CODOLS DEL MONTSANT 2014

## FICHA TÉCNICA

**TIPO DE VINO:**

Vino Tinto

**COSECHA:**

2014

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**

Montsant, Cataluña

**PAIS:**

ESPAÑA

**UVAS:**

100% Garnacha Tinta

**TIPO DE SUELO:**

Gujarros y Pizarra. Vino procedente del valle del Siurana a los pies del macizo del Montsant.

**CLIMA:**

Mediterráneo continental

**VINIFICACION:**

La cosecha se llevó a cabo entre el 10 y 23 de Octubre de 2014. La uva es recogida en cajas de 14 kilos cada una y una vez en la vinícola, los racimos más saludables y más óptimamente maduros son seleccionados a mano. Después del despalillado y leve prensado son llevados por medio de gravedad (sin bombeo) a los diferentes tanques de fermentación. El jugo de la uva fermenta y macera en sus lías a temperatura controlada de 24 grados en tanques de acero inoxidable. Durante este proceso de aproximadamente ocho días se llevan a cabo diferentes procesos para extraer los dulces taninos de la uva así como el sabor y color potenciales.

Posteriormente, la fermentación maloláctica se lleva a cabo para engrosar el vino en boca y estabilizarlo microbiológicamente. Las uvas para esta elaboración provienen de un viñedo de ocho años.

**ALC. VOL:**

13.50%

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Se trata de un vino joven, fresco, con el brillo intacto con aromas y sabores a frutos rojos, frutos negros, florales, especias y balsámicos. En boca es suave y con volumen.

### TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Al ser un vino que al ser realizado completamente en tanques de acero inoxidable y no tener nada de tiempo en barrica se recomienda un consumo inmediato o durante el 2017. Debido a su mineralidad puede ser un gran acompañante en maridajes de contraste de cocina agrídulce Mexicana como lo pueden ser las enchiladas Potosinas.

Precio: \$ 250.00

Paquete 3 Botellas:  
\$ 712.50 (\$237.50 Bot.)

Paquete 6 Botellas:  
\$ 1,350.00 (\$225.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas:  
\$ 2,550.00 (\$212.50 Bot.)

