

PETITES ESTONES TINTO 2020

- BODEGA: Estones-Vins de Mas Sersal
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Monstant
- REGIÓN: Cataluña, España
- AÑADA: 2020
- SUELO: Dos zonas, una de rocas muy antiguas y pizarras, la otra calcárea.
- ALTITUD: 364 metros
- CLIMA: Mediterráneo con influencia continental. Viñedos expuestos a vientos dominantes del noroeste y marinos del sur. Los inviernos son fríos y hay una gran variación de temperatura entre el día y la noche. Este año fue de lluvias y pestes, pero el trabajo en los viñedos y los beneficios de la topografía permitieron un rendimiento mejor de lo esperado y uvas de excelente calidad
- COUPAGE: 50% Garnacha 50% Cariñena (Samsó)
- GRADO DE ALCOHOL: 14%
- VITICULTURA: Vendimia manual y recolección en cajas de 20kg.
- VINIFICACIÓN: Maceración en frío de 6 horas. Prensado suave y fermentación en acero inoxidable. Crianza de 7 meses en barricas de roble francés y americano.
- ENÓLOGO: Salvi Moliner



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Limpio y brillante color rojo cereza picota con vetas violetas y lagrimas bien formadas.
- AROMA: Dominan notas de frutas rojas frescas como fresa, cereza y frambuesa que se mezclan con especias, torrefactos suaves y balsámicos, también eucalipto y pimienta blanca.
- BOCA: El ataque es suave, afrutado y fresco, tiene una buena acidez, es complejo y cambiante empezando con toques frutales que pasan a balsámicos en una persistencia larga.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C
- MARIDAJE: Charcutería fresca cocida, quesos maduros o semi-maduros, pescados azules, carnes rojas o de cerdo rostizadas con especias o en estofados cremosos.