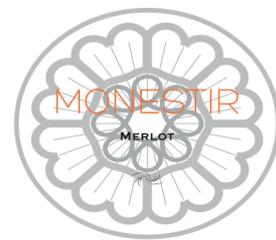


LA VINYA DEL QUINTET MONESTIR 2017



La Vinya del Quintet es, ante todo, un grupo de amigos cuya amistad nace alrededor de un lugar que les reúne y brinda sosiego: el monasterio cisterciense de Santes Creus (Cataluña) y cuyos orígenes se remontan al siglo XII.

FINCA

La Vinya del Quintet es un viñedo de dos hectáreas que forma parte de una zona más amplia conocida como la Plana de Sant Pere. Situada no lejos del río Gaià, Viñedo 100% merlot, goza de un clima mediterráneo semi-humedo y con un terreno arcillo-calcareo. Finca trabajada siguiendo los criterios de agricultura regenerativa.

MONESTIR 2017

Cuidada vendimia a mano y paso por mesa de selección. Tras dos días de maceración en frío, se controla la fermentación mediante bazuqueos manuales entre 1 y 2 veces al día. La fermentación dura unos 21 días, y a continuación después de un suave prensado el vino se trasiega a barricas de roble francés. Utilizamos levaduras autóctonas y sulfitos a un nivel muy bajo.

NOTA DE CATA

De un profundo color rojo oscuro, en nariz muy afrutado con notas de frutas rojas, mermelada de cerezas, ciruelas pero también con aromas más especiadas como la vainilla o el coco combinadas a las de las hierbas aromáticas mediterráneas

En su paso en boca aparecen notas de granos de café, chocolate y tabaco. Produce un paladar intenso y elegante, con una buena acidez y taninos muy maduros agradablemente presentes.

Elaboración y crianza

Zona: Santes Creus
Tipo de suelo: Arcillo-calcareo
Variedades: Merlot
Vendimia: 15 de septiembre
Crianza: 12 meses en bodega
Nº de botellas: 2500

Datos analíticos

Alcohol: 15 % vol
Ácido acético: 0,64 g/L
Azúcar residual: 0,30 g/L
Acidez: 5,90 g/L en H₂T
pH: 3,28
SO₂ Total: 25 mg/L



enovitis
DISTRIBUCIÓ