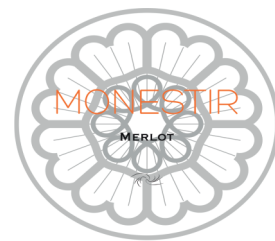


LA VINYA DEL QUINTET MONESTIR 2022



Elaboración y crianza

Zona: Santes Creus
Tipo de suelo: Arcillo-calcareo
Variedades: Merlot
Vendimia: 4 de septiembre
Crianza: 14 meses en barrica
Nº de botellas: 1036 bot. 0,75L
50 bot. 1,50L

Datos analíticos

Alcohol: 15 % vol
Ácido acético: 0,92 g/L
Azúcar residual: 0,82 g/L
Acidez: 6,60 g/L en H₂T
pH: 3,30
SO₂ Total: 22 mg/L

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 2022

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 20 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

Color: Rojo granate brillante, de capa media-alta y aspecto limpio y elegante.

Nariz: Aromas francos de fruta madura acompañados por matices florales y un fondo especiado procedente de la crianza, que aporta complejidad sin imponerse.

Boca: Entrada suave y equilibrada, con sensaciones frutales bien definidas y un toque mineral. Los taninos son finos y la acidez aporta frescura. El final es persistente y armonioso, dejando una agradable sensación de refinamiento.



enovitis
DISTRIBUCIÓ