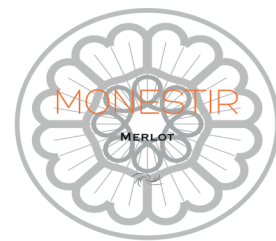


LA VINYA DEL QUINTET MONESTIR 2017



Elaboració i criaça

Zona:	Santes Creus [Sense DO ni IGP]
Tipus de sòl:	Argilo-calcari
Varietats:	Merlot
Verema:	15 de setembre
Criaça:	12 mesos en bota
Nº d'ampolles:	2500

Dades analítiques

Alcohol:	15% vol
Àcid acètic:	0,64 g/L
Sucre residual:	0,30 g/L
Acidesa:	5,90 g/L en H ₂ T
pH:	3,28
SO ₂ total:	25 mg/L

La Vinya del Quintet és, sobretot, un grup d'amics l'amistat dels quals neix al voltant d'un lloc que els reuneix i brinda assossec: el monestir cistercenc de Santes Creus (Catalunya) i els orígens del qual es remunten al segle XII.

FINCA

La Vinya del Quintet és una vinya de dues hectàrees que forma part d'una zona més àmplia coneguda com la Plana de Sant Pere. Situada no lluny del riu Gaià, Vinya 100% merlot, gaudeix d'un clima mediterrani semi-humit i amb un terreny argilo-calcari. Finca treballada seguint els criteris d'agricultura regenerativa.

MONESTIR 2017

Curada verema a mà i pas per taula de selecció. Després de dos dies de maceració en fred, es controla la fermentació mitjançant enfonsaments manuals de les pells entre 1 i 2 vegades al dia. La fermentació dura de uns 21 dies, i a continuació després d'un suau premsat el vi es traspals a botes de roure francès. Utilitzem llevats autòctons i sulfits a un nivell molt baixos.

NOTA DE TAST

D'un profund color vermell fosc, el nas és molt afruitat amb notes de fruites vermelles, melmelada de cireres, prunes però també amb aromes més especiades com la vainilla o el coco combinades a les de les herbes aromàtiques mediterrànies.

Al seu pas en boca apareixen notes de grans de cafè, xocolata i tabac.

Produeix un paladar intens i elegant, amb una bona acidesa i tanins molt madurs agradablement presents.



enovitis

DISTRIBUCIÓ