



MonteSierra

selección



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano

Tipo de vino: Tinto joven 2018

Variedades: Cabernet, Merlot y Tempranillo

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Acidez total: 5,58 g/l ácido tartárico

pH: 3,57

Azúcar residual: 2 g/L

Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano, parajes entre Barbastro y Salas.

Número de Hectáreas: 150 Hectáreas

Edad media del viñedo: 7 - 15 años.

Rendimiento: 4.500 Kilos/Hectárea.

Tipo de suelo específico: Suelos franco-calizos sobre horizontes de margas o areniscas.

Poda: Conducción en espaldera y poda en cordón a 3 pulgares por brazo y 3 yemas por pulgar.

Microclima específico: El contraste de temperaturas verano-invierno, día-noche favorece los ciclos de maduración.

Tipo de Vendimia: Mecanizada.

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable.

Fermentación: Temperatura controlada a 25°C.

Tiempo: 4-6 días.

Proceso de elaboración: Fermentación tradicional con maceración corta a suave temperatura.

PREMIOS

Recomendado – International Wine Challenge 2018 (17)

Medalla de Plata – Mundus Vini 2018 (17)

83.40 puntos – Concurso Mundial de Bruselas 2018 (17)

Medalla de Bronce – Decanter World Wine Awards 2018 (17)

Medalla de Oro – Berliner Wein Trophy 2017 (16)

FORMATO

Botella con capacidad de 75cl. en caja de 6 botellas.

NOTA DE CATA

 VISTA: Profundo color cereza picota, ligero

 NARIZ: Aroma fresco a grosella negra, cerezas y menta.

 BOCA: Muy afrutado y con grandes matices de juventud.

 MARIDAJE: Pastas, legumbres, tapas, quesos y embutidos.



BARBADILLO

DESDE 1821