

Camins del Vent

ORIGEN: Pla de Bages
VARIEDAD: Cabernet Sauvignon,
Mandó y Sumoll
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%



ELABORACIÓN:

Siguiendo valles y ríos el sereno, frío y seco, nos baja del Pirineo, dándole salud y respiro a las plantas. Viniendo del mar, atravesando Montserrat la Marinada, cálida y húmeda, le da madurez a los racimos. Los "Camins del vent" (caminos del viento) modelan nuestra geografía y nos da el clima que nuestras viñas traducen en las sensaciones de este vino.

4 meses de barrica, en barricas de segundo año.

CATA:

COLOR: Cereza muy oscura. De capa alta.

