

Nutt - Grenache

ORIGEN: MONTSANT

VARIEDAD: Garnacha negra y cariñena

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%



ELABORACIÓN:

Garnacha tinta nacida a cobijo de la montaña del Montsant. Altitud, escasa lluvia y envueltos de bosques mediterráneos: embajadores perfectos para proclamar su tipicidad.

Vendimia manual en cajas de 15 Kg.. Fermentación en tanques de acero inoxidable. 6 meses de crianza en barricas de roble francés mayoritariamente.

CATA:

COLOR: Roja cereza picota con ribete color rubí.

AROMA: Intenso, donde predominan los aromas a frutos rojos con matices herbáceos, especiados y balsámicos.

SABOR: En boca entrada amable, con notas afrutadas y especiadas, con un agradable frescor final. Largo y persistente.

MARIDAJE: Recomendado para todo tipo de carnes, guisados y rustidos.