

## GRAONS DO MONTSANT

### Terrazas seleccionadas del Montsant



Vino elaborado en la D.O. Montsant. Cuando Bodegues Sumarroca quiso elaborar un vino en la denominación de origen Montsant, se buscó una zona donde la huella del terreno en el vino quedara bien definida. Escogimos la zona de El Masroig, donde el terreno tiene un porcentaje ligeramente superior de arcillas, lo que le confiere una mayor suavidad, así como una influencia importante del río Ebro, que le permite soportar mejor las altas temperaturas del verano.

#### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

La viña presenta una composición franca y franca arcillosa, con una gran presencia de óxido de hierro, lo que le confiere una personalidad única. A pesar de que se encuentra a unos cuantos kilómetros del Ebro, casi en la parte más elevada de su depresión, este viñedo también está muy influenciado por el río.

#### VENDIMIA

La añada 2014 en El Masroig se caracterizó por ser extremadamente seca y muy cálida. A pesar de ello, la lluvia intensa que cayó en otoño actuó como regulador de la humedad y permitió que las vides, pese a estar estresadas, no sufrieran desecación. Este mantenimiento de las condiciones climáticas durante todo el ciclo vegetativo hizo que el crecimiento fuera suficiente y no excesivo, lo que permitió una maduración adecuada. En agosto, las temperaturas se regularon e incluso bajaron por debajo de la media de los años anteriores, asegurándose una buena maduración.

#### NOTA DE CATA

De color cereza e intensidad media con irisaciones violáceas. Aroma fresco, limpio y elegante, muy afrutado, con notas de cereza y frambuesa, y fondo ligeramente anisado. En boca es goloso, con mucha fruta y una estructura madura e integrada. Sensaciones finales afrutadas y sedosas.

#### ELABORACIÓN

Vinificación por separado de las variedades cariñena, garnacha y syrah. Fermentación a 26 °C durante 10 días. Maceración posfermentativa otros 7 días. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable y posterior crianza en barricas de roble durante 6 meses. Cupada con una base de cariñena a la que se añade un 35 % de garnacha negra. Completa la cupada un 15 % de syrah.

#### Datos Analíticos

Alcohol: 13,7 % vol.

Azúcar residual: 0,23 g/l

Acidez: 3,35 g/l

pH: 3,50