

Descripción

Hugo 2013 es un homenaje a las cariñenas y garnachas de más de 80 años de la DO Montsant.

Varietades: 50% Cariñena, 50% Garnacha Tinta.

Vendimia: Manual en cajas de 16kg en Octubre.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada y maceración de la uva durante 20-30 días, ayudando la extracción de taninos con “pigeages” suaves.

Crianza: envejecimiento de las dos variedades por separado en barricas de roble francés durante 11 meses y un año de crianza en botella.

Climatología del 2013: el invierno fue normal y seco, mientras que la primavera fue fría y lluviosa, hecho que retardó la brotación de la planta y la maduración del fruto. Las lluvias de septiembre también contribuyeron a una vendimia tardía.

Viticultura

Uva de extraordinaria calidad procedente de la Finca Ponts de Capçanes con terreno arcillo-calcáreo. Se trata de cariñenas y garnachas viejas de más de 80 años, conducidas en vaso y de muy baja producción.

Analítica

Acidez Volátil: 0,66 g/L

Grado alcohólico: 15,90 % vol.

Acidez Total: 5,66 g/L


pH: 3,32

Sulfuroso Total: 104 mg/L

Nota de Cata

Color púrpura negra con ribete azul y lágrimas bien formadas. Frutos rojos y especias asiáticas. En boca presenta una estructura elegante y acidez harmónica con un final persistente y agradable. Taninos suaves y concentrados.



 *Formato*

750 mL



Caja de Madera

3 bot.