

Descripción

Santbru 2013 es el emblema de la bodega Portal del Montsant, Se caracteriza por la personalidad de las cariñenas viejas de más de 50 años. Con un potencial de guarda de entre cinco y ocho años.

Varietades: 57% Cariñena, 39% Garnacha Tinta y 4% Garnacha Tinta Peluda.

Vendimia: Manual en cajas pequeñas en octubre.

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

Crianza: los vinos de cada finca hicieron una crianza por separado de 14 meses en barricas nuevas de roble francés y se embotelló en julio del 2015.

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

Viticultura

Uva procedente de pequeñas fincas de extraordinaria calidad y con terrenos arcillo - calcáreos. La mayoría, de cariñenas viejas de más de 50 años, conducidos en vaso y de mucha baja producción. Las densidades de plantación son altas con marcos estrechos: 1 x 2 m. La climatología de la zona es mediterránea (Masroig, Marçà, Capçanes, El Molar) con alguna característica continental en las viñas situadas al norte y 700-800 metros de altitud (Cornudella).

Analítica

Grado alcohólico: 15,5 % vol.

Acidez Total: 5,1 g/L

pH: 3,35

Acidesa Volàtil: 0,66 g/L

Nota de Cata

Color púrpura con bordes azules y lágrimas bien formadas. En nariz destacan los aromas de frutos rojos y especias asiáticas. En boca presenta una estructura elegante y una acidez armónica. Es un vino mineral con taninos suaves y carnosos.



Formato

750 mL
1500/3000/5000 mL



Caja

6 bot.
1 bot.