

## *Descripción*

Santbru 2015 es el emblema de la bodega Portal del Montsant, Se caracteriza por la personalidad de las cariñenas viejas de más de 70 años. Con un potencial de guarda de entre cinco y ocho años.

*Varietades:* 45% Cariñena, 51% 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 2017.

*Climatología del 2015:* Ha sido una añada muy buena en cuanto a calidad, debido a la buena pluviometría de la primavera i al verano seco y caluroso. El 2015 destaca por el buen potencial aromático de los vinos y una maduración fenólica diferente según variedades y fincas.

## *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: 14,4 % vol.

Acidez Total: 4,8 g/L

pH: 3,55

Acidesa Volàtil: 0,70 g/L

## *Nota de Cata*

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



*Formato*

750 mL  
1500/3000/5000 mL



*Caja*

6 bot.  
1 bot.