

Descripció

Santbru 2015 és l'emblema del celler Portal del Montsant. Es caracteritza per la personalitat de las carinyenes velles de més de 50 anys. Amb un potencial de guarda d'entre cinc i vuit anys.

Varietats: 45 % Carinyena, 51% Garnatxa Negra i 4% Garnatxa Negra Peluda.

Verema: Manual en caixes petites a l'octubre.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada i maceració del raïm durant 20-30 dies, ajudant la extracció de tanins amb "pigeages" suaus.

Criança: els vins de cada finca van fer una criança per separat de 14 meses en bariques noves de roure francès i es van embotellar al mes de juliol del 2017.

Climatologia del 2015: : Ha estat una anyada molt bona en quant a qualitat, degut a la bona pluviometria de la primavera i a l'estiu sec i calorós. El 2015 destaca per un molt bon potencial aromàtic dels vins i una maduració fenòlica diferent segons varietats i finques

Viticultura

Raïm procedent de petites finques d'extraordinària qualitat i amb terrenys argilo-calcaris. La majoria, de carinyenes velles de més de 50 anys, conduïdes en vas i de molta baixa producció. Les densitats de plantació són altes amb marcs estrets: 1 x 2 m.

La climatologia de la zona és mediterrània (Masroig, Marçà, Capçanes, El Molar) amb alguna característica continental en les vinyes situades al nord i a 700-800 metres d'altitud (Cornudella).

Analítica

Grau alcohòlic: 14,4 % vol.

Acidesa Total: 4,8 g/L

pH: 3,55

Acidez Volàtil: 0,70 g/L

Nota de Tast

Color porpra amb vores blaves i llàgrimes ben formades. En nas destaquen les aromes de fruites vermelles i a especies. En boca presenta una estructura elegant i una acidesa harmònica. És un vi amb tanins suaus i concentrats. Final agradable i persistent.



Format

750 mL
1500/3000/5000 mL



Caixa

6 amp.
1 amp.