

## *Descripció*

---

Santbru 2016 és l'emblema del celler Portal del Montsant. Es caracteritza per la personalitat de las carinyenes velles de més de 70 anys. Amb un potencial de guarda d'entre cinc i vuit anys.

*Varietats:* 46 % Carinyena, 46% Garnatxa Negra i 8% Syrah

*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:* 12 mesos en barrica de roure francès de 225 l.

## *Viticultura*

---

Raïm procedent de petites finques d'extraordinària qualitat i amb terrenys argilo-calcaris. La majoria, de carinyenes velles de més de 70 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: 14,9 % vol.

Acidesa Total: 5,35 g/L

pH: 3,22

Acidez Volàtil: 0,60 g/L

## *Nota de Tast*

---

Color porpra amb vores blaves i llàgrimes ben formades. En nas destaquen les aromes de fruites vermelles i a espècies. Estructura elegant i acidesa harmònica. Voluminós, amb tanins suaus i concentrats. Final agradable i persistent.



*Format*

750 mL  
1500/3000/5000 mL



*Caixa*

6 amp.  
1 amp.