LA SELECTA Zona Gourmet

AL CAP DEL CARRER 2022

D.O.: D. O. Montsant

VARIEDAD: Cariñena y Garnacha

VIÑEDOS y ZONA: Cepas de más de 25 años, buscando el equilibrio de la Cariñena para que aporte las características y singularidad propias del territorio. La Serra d'Almos (Tarragona) a 315m. El Panal es un suelo de limos compuesto de arena fina y limos de color blanquecino. El Panal contribuirá a obtener vinos suaves, afrutados y con un punto de dulzura.

ELABORACIÓN: Coupage tradicional de la zona, donde la Cariñena coge el protagonismo y la Garnacha aporta el frescor. Producción 5000 Botellas.

NOTA DE CATA: Una, la Cariñena, como siempre, nos aporta la estructura y el volumen. La Garnacha la acompaña con una sedosidad y ligereza. Visual Rojo rubí con reflejos púrpura. Limpio y brillante, con buena intensidad cromática. En nariz Frutas rojas y negras maduras como cerezas, frambuesas y moras. Notas de especias como pimienta y clavo, con toques herbáceos. En boca tiene una entrada suave con sabor frutal y equilibrado. De largo final, elegante y persistente.

MARIDAJE: Ideal para acompañar platos de cocina mediterránea, como cordero a la parrilla, estofados de carne, embutidos y quesos semis y curados.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO: Servir entre 16-18°C para apreciar mejor sus características.