

CIMS
DEL MONTSANT

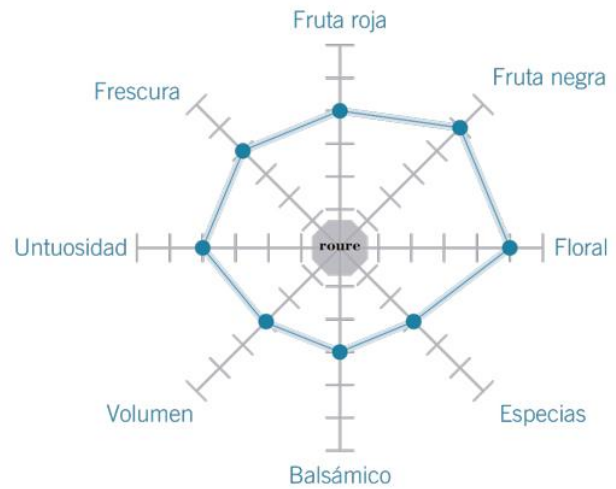


Vino tinto criado en barrica
de roble 5 meses en barrica



Garnacha tinta
Cariñena (Samsó)
ZONA NORTE MONTSANT

mon+sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



El nombre de **Cims del Montsant** es nuestro pequeño homenaje a una de las cimas más emblemáticas de la cadena montañosa del Montsant, cuyas cumbres se elevan a más de **1000 metros de altura** sobre el nivel del mar. También nuestro logotipo es una representación abstracta y muy personal de dicha cima.



Impressions de l'elaborador:

Es una de las últimas incorporaciones a nuestra familia. El objetivo es potenciar mayoritariamente la fruta procedente de las variedades autóctonas Garnacha tinta y Cariñena de la zona norte del Priorato junto con unas ligeras notas de madera procedente de sus 5 meses de crianza en barricas.

Vinificació:

Fecha de vendimia: Del 11 al 28 de Octubre.

Las uvas, **vendimiadas manualmente en cajas de 14 Kg.**, son conducidas a la bodega y una vez allí, seleccionadas de forma manual, escogiendo únicamente aquellos racimos que presentan un estado de madurez y sanitario adecuado.

Posteriormente las uvas son despalilladas y estrujadas ligeramente y conducidas en todo momento a los diferentes recipientes de fermentación por gravedad (*sin la utilización de bombas*). Los mostos de cada variedad, fermentan y se maceran con las pastas por separado, a una **temperatura controlada de 24 °C**, utilizando para dicho proceso, **depósitos de acero inoxidable**.

Durante este periodo de tiempo (*aproximadamente unos 8 días*) se practicará diariamente **1 remontado** y un **"delestage"** con el fin de extraer los taninos dulces de nuestras uvas y su gran potencial aromático y de color.

Posterior al descube se realiza la fermentación maloláctica, con la finalidad de aumentar el volumen del vino en boca así como también conseguir una estabilización microbiológica. La crianza también se desarrolla de forma varietal e independiente utilizando para cada variedad el origen y tostado de barrica mas adecuado.

El periodo de crianza ha sido de 5 meses.

Las barricas utilizadas en el proceso de crianza han sido en un **73% procedentes de los bosques franceses de Allier, Tronçais y Centre** y el **27% restante de bosques norteamericanos procedentes de la zona de Tenesse**. El tipo de tostado ha sido en un **98% de tipo medio** y el **2% restante de tostado fuerte**.

Edad de las barricas: nuevas, de primer, de segundo y tercer año.

Las uvas para la elaboración de este vino proceden de viñedos viejos: **Garnacha de 35 años** y **Cariñena de 25 años**.



Cellers Baronia del Montsant

Comte Rius, 1 · 43360 Cornudella de Montsant · Tarragona · Spain
Tel. i Fax +34 977 821 483 · www.baronia-m.com · englora@baronia-m.com

Safrà 2010. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.