



# COSTERS DE CORNUDELLA 2018

## **D.O. Montsant**

**Tipus:** Vi Negre

**Localització:** Vinyes situades a Cornudella de Montsant.

**Criança:** 12 mesos en barrica de roure francès de 500L i àmfores d'argila.

**Collita:** 2018

**Varietats:** 93% Garnatxa Negra i 7% Carinyena.

## **Anàlisis**

**Alcohol:** 13,5% **A.T:** 5,6 g/l **Ph:** 3,41 **A.V.:** 0,38

## **Viticultura:**

Parcel·les situades entre els 530 i 680 metres d'alçada en diferents exposicions al voltant de la vila de Cornudella de Montsant (La Parada, Partida Codolar, Mas d'en Roca i Les Obagues) plantades en sòls calcaris, argilocalcàris i racorell (Ilicorella).

Vinyes de 20 a 84 anys en costers.

## **Nota de tast:**

Vi negre d'aspecte net i brillant.

Color cirera picota de capa mitja amb marcats matisos morats.

Llàgrima de caiguda mitjana.

En nas és net i franc destacant aromes a fruits vermells procedents de la Garnatxa, apareix el gerd sobre un fons especiat com la vainilla i coco.

En boca és fresc i fluid, tanins integrats en harmonia amb l'alcohol i l'acidesa natural del vi.