

## Lasendal

---

### D.O. Montsant

**Varietats:** 85% Garnatxa negra  
15% Syrah

**Verema:** Manual; principis de setembre fins a finals d'octubre  
Edat dels ceps: Garnatxes de fins a 60 anys i Syrah de 10 a 15 anys. Sòls d'argila i granit, en terrasses. Altitud: de 150m a 450m.

**Vinificació:** Maceració de 8-12 dies. Fermentació alcohòlica en tina d'acer inoxidable a temperatura controlada (27-29 °C).

**Envelliment:** Una part del vi 9 mesos en botes de roure francès d'1 a 5 anys (300l), de torrat lleuger. Envelliment posterior en tines de ciment durant 2 mesos abans d'embotellar.

**Producció:** 28.000 ampolles (0,75L)

**Anàlisi:** 14,5 % vol. alcohol  
5 g/l àcid (tartàric)  
<1 g/l sucres residuals

**Nota de tast:** En nas mostra aromes de gerds i nabius amb un toc especiat de pebre. Molt "garnatxa" oferint una bona maduresa de fruits vermells i un toc herbaci. Final elegant amb la fusta aportant tocs especiats i una capa extra de complexitat amb notes de cigars i cuir. Els tanins madurs estan força ben integrats.

**Maridatge:** Pollastre al forn, pasta i verdures saltejades son uns plats que mariden fàcilment amb Lasendal. La polivalència d'aquest vi ens permet maridar-lo perfectament amb carns i formatges potents (d'una certa intensitat i cremositat).

