

## Costers del Gravet

## D.O. Montsant

### Varietats:

- 35% Garnatxa negra
- 33% Cabernet Sauvignon
- 32% Carinyena

**Verema:** manual. Inici a mitjans de setembre, fins a mitjans d'octubre.  
Edat dels ceps: Garnatxa i Carinyena de 30-60 anys. Cabernet Sauvignon de 15-20 anys. Sòl: argila i granit en terrasses (costers).

Altitud: 200m – 550m.

**Vinificació:** Fermentació a temperatura controlada (27-29°C; llevat natural). Maceració: de 14 a 21 dies; totes les varietats vinificades separatament. Fermentació malolàctica en dipòsits d'acer inoxidable. Suau filtrat abans d'embotellar, sense estabilització en fred. Envellit 3 mesos abans d'embotellar.

**Criança:** 12 mesos en botes de roure francès noves, torrat mig i lleuger

**Producció:** 20.000 ampolles (75cl.) 200 ampolles Magnum (1.5l)

**Anàlisi:** 14,5 % ABV  
4,9 g/l àcid tartàric  
<1 g/l sucres residuals

**Nota de tast:** Marida molt bé amb un assortiment de formatges o qualsevol tipus de carn de caça, guisats casolans...

**Maridatge:** Color de cirera picota intens. Aromes complexos de fruits vermells, aromes torrats de la bóta i tanins suaus. Acidesa fresca i llarg en boca.

