

Moneu

... descobrint la fruita del passat



Bona capa de color vermell amb tonalitats violetes.

És un vi intens on destaquen els aromes de la fruita fresca (gerds, cireres d'arboç) sobre un fons fresc i balsàmic d'herbes mediterrànies (espígol, fonoll i romaní).

En boca té una entrada sedosa i un final àcid i refrescant modulats per uns tanins dolços i suaus.

Servir entre 17-19° C.

Es un excel·lent acompanyant de formatges grassos. Combina perfectament bé amb arrossos i pastes. Bon maridatge amb carns a la brasa.

Tipus de Producte

Negre, mínima intervenció. Anyada 2023.
DO Catalunya

Tipus de raïm

100% Moneu

Conducció en vas alt, modificat amb estaves, per afavorir ombreig i permetre una poda combinada
Collita manual, setembre de 2023.

Al Pla de Manlleu a les vinyes de +500m. d'alçada sobre un sòl argilo- calcari

Elaboració

Encubat amb pells i sense rapa durant 10 dies.

Fermentació i maceració en fred, decubat un cop acabada la fermentació..

Criança en les seves lies durant sis mesos.

Graduació 11,41 % vol