

XIPELLA CLOS MONT BLANC 2021

Garnacha, Cabernet Sauvignon & Syrah



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

En el año 1988, la familia Carbonell Figueras, con una larga tradición vitivinícola de más de 300 años, inicia el proyecto de la bodega de vinos Clos Montblanc. Situada en Barberà de la Conca, muy cerca de dos espacios emblemáticos en la historia de Cataluña: la ciudad fortificada de Montblanc y el monasterio de Poblet. Una tierra llena de historia y tradiciones donde se instalaron los monjes cistercienses hace ya casi mil años con el propósito de buscar el camino hacia la perfección. Un espíritu presente en el alma de nuestros habitantes que se refleja en el modo de trabajar de su gente.

NOTAS DE CATA

Vino negro de color intenso. Aroma potente de fruta madura, notas minerales y de crianza en bota. En boca, se presenta amable y goloso, con taninos finos bien integrados, de final largo y persistente. Maridaje excelente con guisados y platos a base de carne de caza y ternera. Quesos curados. Platos locales sugeridos: Solomillo Wellington, Moussaka, Lasagna, pimientos rellenos, liebre en salsa de vino, perdices rojas encebolladas.



Vinícola / Enólogo:
CLOS MONT BLANC
Josep Vadri



Cépage:
Cariñena
Syrah
Cabernet Sauvignon



Grados de Alcohol:
14.5% Alc.



Temperatura de Consumo:
15-16°C.



Vinificación:
La uva fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 25 y 28 °C. Tras la fermentación maloláctica, el vino hace la crianza en botas usadas y nuevas entre 12 y 16 meses.