



VINOS DEL PASEANTE



# EL PISPA

2012

*El jilguero travieso agarra una semilla y desaparece veloz hacia el encinar. La roca impasible del Montsant vigila la escena. Piedra blanca, tomillo, cardos al sol. Pequeñas viñas en terraza descienden las laderas. Sus vides de Garnacha expresan la vitalidad y frescor de una tierra escarpada y bella. Vivo y sabroso, un perfecto equilibrio de fruta madura, toques minerales y notas de torrefacción.*

El Montsant es una tierra donde el paisaje y el vino han ido de la mano a lo largo de los siglos. La sierra del mismo nombre fue desde el siglo XII refugio de eremitas que cultivaron la espiritualidad. En esta región han convivido con armonía la actividad humana y el respeto por el entorno. Los vinos de Montsant son un fiel reflejo de la autenticidad de su paisaje.

#### **Región de elaboración:**

Denominación de Origen Montsant

#### **Variedades:**

Garnacha tinta

#### **Análisis:**

Grado alcohólico: 14°

#### **Viticultura:**

Las viñas viejas de Garnacha formadas en vaso se cultivan en las faldas de la sierra del Montsant sobre suelos calcáreo arcilloso y producen vinos carnosos y complejos.

#### **Vinificación:**

La uva Garnacha se vendimia manualmente y se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable de 5000 litros, donde el íntimo contacto de la piel y el mosto libera aroma y color. Posteriormente el vino hace su crianza en barricas de roble francés y americano de 300 lts.

#### **Características sensoriales:**

Picota con reflejos granates. Fruta madura, toques minerales y notas de torrefacción bien integradas. En boca es vivo, sabroso y equilibrado. Deja a su paso un recuerdo fresco, frutal, que se disfruta largamente.

#### **Maridaje:**

Carnes rojas a la parrilla, asados, estofados, civet, caza de pelo, setas, quesos de oveja, arroces, pescado azul a la plancha, bacalao, frutos secos, tomates secos o legumbres.

#### **Consejos del Enólogo:**

Consumir a temperatura de 14-16°C

#### **Periodo óptimo de consumo:**

Envejecerá perfectamente durante cuatro-cinco años en botella conservada en condiciones adecuadas.