



FRANCK
MASSARD

EL BRINDIS, 2019

Cataluña, DO Montsant

El Brindis se elabora en Montsant, la zona vecina a la DOQ Priorat que utiliza las mismas variedades para elaborar los vinos: Garnacha y Cariñena. Nuestro objetivo es conservar la textura voluptuosa, la deliciosa fruta de Montsant y después capturar toda la vitalidad ofrecida por nuestras viñas viejas situadas en altitud.

Origen

D.O Montsant. Parcela: El Molar, MasRoig y Marçá . Viñedos situados entre 500 y 520 metros de altitud.

Variedad de uva

60% Cariñena y 40% Garnacha

Edad de la viña

Entre 20 y 30 años sobre suelos arcilloso-calcáreos.

Información técnica

Grado alcohólico: 14% ; Acidez: 4,5 g/l ; PH: 3,69 ; Vendimia: Manual

Cuidado en el viñedo y vinificación en bodega

La totalidad de las uvas se despalillan. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable durante unos 14 días para poder extraer de manera equilibrada estructura, fruta y frescor.

Crianza

El 20% del vino se cría en barricas usadas durante un periodo de aproximadamente seis meses.

Nota de cata

Destacan los aromas a especias como la pimienta blanca o el clavo. Los aromas a frutas del bosque (frambuesas y arándanos) también son dominantes y se aprecia un toque ligero a hoja de tabaco y un retrogusto balsámico muy marcado. Estas notas se repiten en boca, donde la acidez, tan característica de El Brindis, está ya muy equilibrada a pesar de la juventud del vino.

Premios

El Brindis 2017: Medalla de plata en Mundus Vini Summer Tasting 2019

El Brindis 2017: 89 Puntos por Andreas Larsson (2007 ASI / Blindtasted.com)

