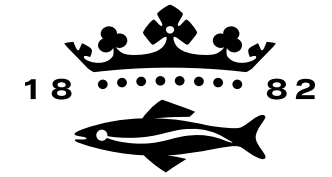




# MONISTROL COUPAGE ORGÁNICO 2019



## MONISTROL

*Monistrol es uno de los principales productores de vino, habiéndose establecido en la finca San Sadurni d'Anoia en 1882, en el corazón del Penedès, a 40 km al suroeste de Barcelona. Desde entonces, la calidad ha sido sinónimo de producción de algunos de los mejores vinos de España. Desde 1882 elaboramos vinos, siendo los vinos Monistrol la nueva gama de vinos orgánicos.*

**TIPO DE VINO:** Vino tinto

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** D.O. Catalunya

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 40% Garnacha tinta, 30% Tempranillo y 30% Syrah

**ALCOHOL:** 12% Vol.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 14-16°C

### MÉTODO DE ELABORACIÓN

De viñedos viejos en vaso, con un cultivo orgánico, suelos pobres, arcillas y cantos rodados.

Vendimia manual entre septiembre y octubre. Maceración inicial en frío y fermentación con maceración en depósitos troncocónicos a temperatura de 18 °C. Gran contacto con la piel con remontados y delestages.

Maceración de doce meses en contacto con las líneas finas para redondear los taninos.

### NOTAS DE CATA

Color burdeos profundo con tonos violáceos. En nariz fruta negra madura, recuerdos a cereza madura y moras. Boca potente por buena acidez y fruta negra, arándanos, ciruelas y cereza cristobalina. Taninos suaves, redondeados con la crianza del vino junto a las lías finas de fermentación.

### MARIDAJE

Ideal para consumir acompañado de queso, jamón y embutidos, paellas, carnes rojas, asados y legumbres.