

Solpost Fresc - 2010

Solpost Fresc és un passeig pels bancals i marges de Mas d'en Rafel de la mà de la garnatxa. Escollim raïm de diferents parcel·les per concebre un vi aromàticament intens, ric i complex, i alhora amable, capaç de guanyar-se el paladar de tothom. Amb un 80% de garnatxa negra, Solpost Fresc és un vi de criança que envellim tan sols durant sis mesos en bótes de tercer i quart any. Obtenim així un vi de color cirera, ben estructurat, amb aromes de fruits vermells, espècies i anisats. Una altra manera de passejar pel nostre terrer.



Any: 2010

Origen: DO Montsant

Viticultors i elaboradors: Xavi Peñas i Pilar Just.

Varietats: 80% Garnatxa Negra, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,5% vol.

Elaboració: La rapa se separa del raïm al celler, on comença la fermentació. La maceració es du a terme en dipòsits d'acer inoxidable, a una temperatura màxima de 28°C. Després de 20 dies de maceració, el raïm se separa del most i comença la fermentació malolàctica.

Envelliment: 6 mesos en barrica de tercer i quart any, 40% roure francès i 60% roure americà.

Embotellat: Abans de l'embotellat, el vi es clarifica amb clara d'ous frescos. Seguidament es du a terme la filtració i l'estabilització del vi. Embotellat l'agost de 2010.

Producció: 13.400 ampolles.

Nota de tast: Solpost Fresc és un vi de color cirera, viu, de textura vellutada i elegant. En nas, presenta aromes de fruits vermells, espècies i anisats. En boca, és molt agradable, ben estructurat, amb tanins rodons que ens omplen i ens deixen una delectable sensació de frescor.

Cellers Sant Rafel

e-mail: xavi@cellerssantrafel.com

Tel. +34 689 792 305

Ctra. La Torre, Km 1,7. E43774 Pradell de la Teixeta (Spain)