

Solpost - 2010

Des que vam començar a elaborar-lo, hem volgut que Solpost, el nostre primer vi, respongui fidelment a la vinya, el territori i l'entorn natural que ens envolta. Solpost és la màxima expressió de la nostra garnatxa i carinyena. És frescor i equilibri. Però també és respecte, honestedat i gratitud per aquesta terra on vivim. La garnatxa negra predomina en aquest vi, que ha estat envellit dotze mesos en bótes de roure francès i americà. El resultat és un vi voluptuós i complex, que combina sedositat i estructura. És el nostre clàssic per antonomàsia, que ha rebut nombrosos elogis de la crítica ja sigui per la seva mineralitat o el seu llarg final.



Any: 2010

Origen: DO Montsant

Viticultors i elaboradors: Xavi Peñas i Pilar Just.

Varietats: 55% Garnatxa Negra, 35% Carinyena, 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 controlada de 28-30°C. Després de 22 dies de maceració, el raïm se separa del most i comença la fermentació malolàctica

Envel·liment: 12 mesos en barrica de primer i segon any, 50% roure francès i 50% roure americà. El cupatge del vi es realitza abans del seu pas per bóta.

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.

Producció: 12.700 ampolles.

Nota de tast: Solpost és un vi de color viu. En nas, la fruita i les notes especiades s'acompanyen d'una agradable frescor. En boca, aquestes aromes plaents tornen a ser presents, i revelen un vi complex, sedós i extremadament elegant. Amable, redó i llarg, Solpost és un vi que invita a ser gaudit amb tots els sentits.

Cellers Sant Rafael

e-mail: xavi@cellerssantrafel.com

Tel. +34 689 792 305

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