CELLERS SANT RAFEL

Solpost Origen

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.



Origen: DO Montsant

Viticultors i elaboradors: Xavi Peñas i Pilar Just.

Varietats: Garnatxa Negra, Carinyena, Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14% 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 28-30ºC. Després de 22 dies de maceració, el raïm se separa del most i comença la fermentació malolàctica

Envelliment: 12 mesos en barriques de roure francès i una petita part en barriques de roure americà. El cupatge del vi es realitza abans del seu pas per bóta.

Producció: 5.500 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 Rafel
e-mail: xavi@cellerssantrafel.com
Tel. +34 689 792 305
Ctra. La Torre, Km 1,7. E43774 Pradell de la Teixeta (Spain)