CELLERS SANT RAFEL

Solpost Garnatxa

Des que vam començar a elaborar aquesta gamma, hem volgut que els vins Solpost responguin fidelment a la vinya, el territori i l'entorn natural que ens envolta. Solpost és la màxima expressió de les nostres varietats de raïm. És frescor i equilibri. Però també és respecte, honestedat i gratitud per aquesta terra on vivim. Aquest monovarietal és el resultat de la selecció d'una garnatxa negra que representa la confluència d'un terrer calcari, d'un microclima influït per les brises marines que anomenem garbinada, d'una altitud de 320 metres i de la nostra manera d'entendre l'elaboració de vins. Maceracions lleugeres que ens ajuden a trobar la màxima expressió de la nostra vinya, donant com a resultat un vi golós i profund, però alhora fresc i elegant.

Origen: DO Montsant

Viticultors i elaboradors: Xavi Peñas i Pilar Just.

Varietats: Garnatxa Negra.

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

Envelliment: 12 mesos en bóta usada de roure francès.

Producció: 1.171 ampolles.

Nota de tast: Vi de color intens i brillant. En boca, tanins suaus i ben incorporats. Vi amb potència i frescor que es combinen amb la finesa i l'elegància característiques de la garnatxa negra. Agradable i persistent pas en boca, que invita a seguir descobrint-lo i degustant-lo 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)