

Solpost Origen

Desde que empezamos a elaborarlo, hemos querido que Solpost, nuestro primer vino, responda fielmente a la viña, el territorio y el entorno natural que nos rodea. Solpost es la máxima expresión de nuestras garnacha y cariñena. Es fresca y equilibrio. Pero también es respeto, honestidad y gratitud por esta tierra en la que vivimos. La garnacha tinta predomina en este vino, que ha sido envejecido doce meses en barricas de roble francés y americano. El resultado es un vino voluptuoso y complejo, que combina sedosidad y estructura. Es nuestro clásico por antonomasia, que ha recibido numerosos elogios de la crítica ya sea por su mineralidad o su largo final.



Origen: DO Montsant

Viticultores y elaboradores: Xavi Peñas y Pilar Just.

Variedades: Garnacha tinta, Cariñena, Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14% vol.

Elaboración: La rapa se separa de la uva en la bodega, donde comienza la fermentación. La maceración se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 28-30°C. Después de 22 días de maceración, la uva se separa del mosto y comienza la fermentación maloláctica.

Envejecimiento: 12 meses en barricas de roble francés y una pequeña parte en barricas de roble americano. El coupage del vino se realiza antes de su paso por barrica.

Producción: 5.500 botellas.

Nota de cata: Solpost es un vino de color vivo. En nariz, la fruta y las notas especiadas se acompañan de una agradable frescura. En boca, estos aromas placenteros vuelven a estar presentes, y revelan un vino complejo, sedoso y extremadamente elegante. Amable, redondo y largo, Solpost es un vino que invita a ser disfrutado con todos los sentidos.

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)