

Solpost Garnatxa

Desde que empezamos a elaborar esta gama, hemos querido que los vinos Solpost respondan fielmente a la viña, el territorio y el entorno natural que nos rodea. Solpost es la máxima expresión de nuestras variedades de uva. Es fresca y equilibrio. Pero también es respeto, honestidad y gratitud por esta tierra en la que vivimos. Este monovarietal es el resultado de la selección de una garnacha tinta que representa la confluencia de un terruño calcáreo, de un microclima influido por las brisas marinas que llamamos garbinada, de una altitud de 320 metros y de nuestro modo de entender la elaboración de vinos. Maceraciones ligeras que nos ayudan a encontrar la máxima expresión de nuestro viñedo, dando como resultado un vino goloso y profundo, pero a la vez fresco y elegante.



Origen: DO Montsant

Viticultores y elaboradores: Xavi Peñas y Pilar Just.

Variedades: Garnacha Tinta.

Alcohol: 14,5% vol.

Elaboración: El raspón 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 barrica usada de roble francés.

Producción: 1.171 botellas.

Nota de cata: Vino de color intenso y brillante. En boca, taninos suaves y bien incorporados. Vino con potencia y fresca que se combinan con la finura y la elegancia características de la garnacha tinta. Agradable y persistente paso en boca, que invita a seguir descubriéndolo y degustándolo con todos los sentidos.