

## Solpost Fresc - 2009

Solpost Fresc es un paseo por los bancales y márgenes de Mas d'en Rafel de la mano de la garnacha. Escogemos uva de diferentes parcelas para concebir un vino aromáticamente intenso, rico y complejo, a la vez que amable, capaz de ganarse el paladar de todos. Con un 80% de garnacha tinta, Solpost Fresc es un vino de crianza que envejecemos tan sólo durante seis meses en barricas de tercer y cuarto año. Obtenemos así un vino de color cereza, bien estructurado, con aromas de frutos rojos, especias y anisados. Otra manera de pasear por nuestro terruño.



Año: 2009

Origen: DO Montsant

Viticultores y elaboradores: Xavi Peñas y Pilar Just.

Variedades: 80% Garnacha Tinta, 10% Merlot, 10% 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 máxima de 28°C. Después de 20 días de maceración, la uva se separa del mosto y comienza la fermentación maloláctica.

Envejecimiento: 6 meses en barrica de tercer y cuarto año, 40% roble francés y 60% roble americano.

Embotellado: Antes del embotellado, el vino se clarifica con clara de huevos frescos. Seguidamente se realiza la filtración y la estabilización del vino. Embotellado en agosto de 2010.

Producción: 24.300 botellas.

Nota de cata: Solpost Fresc es un vino de color cereza, vivo, de textura aterciopelada y elegante. En nariz, presenta aromas de frutos rojos, especias y anisados. En boca, es muy agradable, bien estructurado, con taninos redondos que nos llenan y nos dejan una deleitable sensación de frescor.

Cellers Sant Rafael

e-mail: [xavi@cellerssantrafel.com](mailto:xavi@cellerssantrafel.com)

Tel. +34 689 792 305

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