

## Petites Estones Tinto

D.O. Montsant

**Varietades:** 90% Garnacha, 10% Samsó

**Alcohol:** 14%

**Acidez:** 4,7 g/l

**Azúcares:** 0,5 g/l

**Terruño:** Arcilla roja y panal

**Cosecha:** 2019

**Producción:** 40.000 botellas de 0,75 cl.

---

### Vendimia y vinificación:

Vendimia manual y recolección en cajas de 20 kg. Maceración pelicular y fermentación en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en inoxidable.

Madurado durante tres meses en barricas de roble francés y americano.

Estabilizado por frío, clarificado y filtrado suave antes del embotellado.

---

### Cata:

Vino tinto de capa media-alta, color cereza picota con matices violáceos. Buena formación de lágrima, limpio y brillante.

Olfativamente predominan los aromas primarios, destaca la fruta roja fresca. Fresa, cereza y frambuesa, se mezclan con un fondo ligeramente especiado y torrefacto, muy suave y ligeras notas balsámicas; eucaliptus y pimienta blanca.

En boca el ataque es suave, ligeramente afrutado, fresco. Buena acidez y predominio de la fruta fresca, donde la fresa y la frambuesa destacan por encima del resto. Complejo y cambiante, a medida que el vino se abre, las notas ligeramente balsámicas y torrefactes empiezan a cojer protagonismo. Posgusto largo, con retorno de la percepción afrutada.

---

### Maridajes:

Si nos basamos en su frescura, es ideal para maridar patés, quesos cremosos de leche cruda, pescados grasos y carnes guisadas (ternera, conejo, pollo,...). La aportación fresca del Petites Estones, equilibrará las especias, los lácticos y las salsas de los platos.

Disfrutar del Petites Estones, es disfrutar de pequeños - grandes momentos

