

SIANA

DO MONTSANT

2015

Les varietats de raïm Garnatxa i Samsó plantades al municipi dels Guiamets (DO Montsant), són la base per l'elaboració del vi negre SIANA 2015.

Després d'una selecció de parcel·les i una criança de 9 mesos en bóta de roure americà i francès, tenim un vi amb un bon equilibri d'aromes de fruita negra i vermella confitada combinats amb elegants notes d'espècies dolces i balsàmiques.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL MONTSANT

Regió: D.O. Montsant. Subregió: Els Guiamets.

Clima: mediterrani amb certa continentalitat. L'efecte de les muntanyes, que protegeixen parcialment de la influència marítima, es tradueix en un contrast bastant acusat entre les temperatures diürnes i nocturnes en el moment de la maduració del raïm.

Sòl: argilós amb bona capacitat de retenció d'aigua, licorella i sòls francs de sorres i llims.

Altitud de plantació de les vinyes: 280m (Garnatxa) i 320m (Samsó).

Pluviometria: 525l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI

Collita: verema manual en petites caixes de 25 kg, el 10 de setembre la Garnatxa i el 17 de setembre la Samsó.

Premat del raïm i fermentació del most: un cop al celler, el raïm és derrapat i trepitjat. Posterior maceració en fred amb lleugera extracció seguida de maceració-fermentació.

Seguidament el vi realitza la fermentació malolàctica i reposa en bótes de roure americà i francès durant 9 mesos.

Cupatge: Garnatxa i Samsó.

Tipus de bóta: de roure americà i francès de 2on any de 225L de capacitat.

Temps de criança: 9 mesos.

Producció: 10.000 ampolles de 750 mL.

TAST

Siana 2015 presenta un color vermell intens amb lleugers tons rubí.

En nas presenta un intens i elegant aroma de fruits vermells i negres confitats, amb lleugeres notes balsàmiques complementades amb delicats torrats i espècies dolces de la criança en bóta de roure. En boca és suau, estructurat i agradable, amb un postgust on hi apareixen records de notes especiades.

Recomanat per acompanyar carns blanques i vermelles (aus, guisats i rostits), llegums i formatges. També per gaudir-lo a copes amb tapes lleugeres i bona companyia.

Servir a una temperatura d'entre 14-16°C.



Ramon Canals
Propietari i Enòleg