



# VINODELALUNA

D.O. Penedès

HMR  
mont rubí

**Tipo de vino:** Tinto

**Variedad:** Garnacha

**Grado alcohólico:** 14,5% vol.

**Elaboración:** Vendimia manual selectiva, maceración pelicular pre-fermentativa en frío. Extracción mediante "pigeage" manual de los hollejos, delicado prensado vertical y posterior crianza sobre lías en barrica de 300 litros de roble francés de primer uso durante 12 meses

**Producción:** 4.000 botellas 75 cl. y 100 botellas 1.5 l.

**Suelo:** Calcáreo-arcilloso

**Temperatura ideal de servicio:** 14°C - 16°C

**Notas de cata:** Intensidad, concentración, fruta negra madura como la mora, ciruela, con notas de cuero nuevo, de regaliz y de café. Vino balsámico, estructurado, potente, con gran complejidad y recorrido.