

VINODELALUNA

D.O. Penedès

HMR
mont rubí



Vinodelaluna

Tipus de vi: Negre

Varietat: Garnatxa

Grau alcohòlic: 14,5%

Elaboració: Verema manual selectiva, maceració pel·licular pre-fermentativa en fred. Extracció mitjançant pigeage manual de les pells, delicat premsat vertical i posterior criança sobre lies en bóta de 300 litres de roure francès de primer ús durant 25 mesos

Producció: 100 ampolles Magnum (1,5 l) i 4.000 ampolles de 75 cl.

Sòl: Calcari - argilós

Temperatura ideal de servei: 14°C - 16°C

Nota de tast: Intensitat, concentració, fruita negra madura com la mora, pruna, amb notes de cuir nou, de regalèssia i de cafè. Vi balsàmic, estructurat, potent, amb gran complexitat i recorregut.