

## GAINTUS VERTICAL

D.O. Penedès



**Tipo de vino:** Tinto

**Variedad:** Sumoll

**Grado alcohólico:** 13,5% vol.

**Elaboración:** Vinificación con pre-maceración en frío, extracciones suaves a base de *pigeage*, fermentaciones y maceraciones largas (45 días). Posterior envejecimiento 14 meses en roble francés de primer uso y 24 meses en botella.

**Producción:** 1.000 - 2.000 botellas numeradas

**Suelo:** Pizarra

**Temperatura ideal de servicio:** 14°C - 16°C.- **Aconsejable decantación.**

**Notas de cata:** Bautizado con el nombre de una vía de escalada de los Pirineos, Gaintus es el fiel reflejo del afán de innovación de Montrubi. Una innovación que se traduce en la investigación, la recuperación y posterior vinificación de la variedad Sumoll, una uva mediterránea prácticamente extinguida de la que sólo quedan 200 hectáreas cultivadas en Catalunya.

Gaintus es un vino complejo y vivo. El color es rubí intenso y en nariz se despierta balsámico, con matices cereza y toques tostados. En boca es especiado, maduro y tierno, con una viva acidez que le aporta frescor y claros recuerdos de cereza sobre un fondo mineral y balsámico.