



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Conca de Barberà

VARIETADES:
Tempranillo, Syrah

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14% vol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2018

Consejos del enólogo

Servir fresco a una temperatura entre 13° - 15° C para disfrutarlo en las mejores condiciones.

Intramurs Tinto

Vino tinto joven con crianza procedente de la Abadía de Poblet, elaborado a partir de las variedades Tempranillo y Syrah. Este vino ejemplifica la tradición de producir vino en los monasterios del Císter. Su elegancia y finura lo hacen buen compañero de arroces, pastas, carnes ligeras, legumbres y quesos. Envejecido durante 4 meses en barricas de roble francés.

Vinificación

La vinificación de este vino pretende respetar y mostrar tanto las características intrínsecas de las variedades de uva que lo componen como las características tan especiales del suelo de donde nace esta uva.

Viticultura

Las uvas para la elaboración de este vino provienen exclusivamente de dos únicos viñedos adultos plantados sobre suelos arcillo pizarrosos entre 500 y 600 metros de altura, con orientación Este-Noroeste que influyen de forma importante en el carácter fresco del vino.

Características de la añada

Las lluvias providenciales caídas en otoño, invierno y primavera nutrieron los viñedos y garantizaron las reservas hídricas para todo el verano, que fue seco. Y esa falta de agua en verano precipitó una vendimia más temprana para preservar la acidez y frescura del vino.

Características sensoriales

Color rubí intenso con tonos violáceos, capa media alta, limpio y brillante.

En nariz es complejo intenso con aromas de fruta fresca roja, con un fondo especiado.

En boca es muy afrutado fresco, fácil y persistente con un post gusto muy agradable.

Maridaje

Su elegancia y finura lo hacen buen compañero de arroces, pastas, carnes ligeras, legumbres y quesos.