



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Montsant

ENVEJECIMIENTO:
Joven

VARIEDADES:
Garnacha tinta y Cariñena

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2025

Consejos del enólogo

Consumir a temperatura de 14-16°C

El Pispá

Pequeñas viñas en terraza descienden las laderas. Sus vides de Garnacha y Carineña expresan la vitalidad y frescor de una tierra escarpada y bella. Vivo y sabroso, un perfecto equilibrio de fruta madura, toques minerales y notas de torrefacción. El Montsant es una tierra donde el paisaje y el vino han ido de la mano a lo largo de los siglos.

Vinificación

La uva Garnacha y Carineña se vendimia manualmente y se fermenta por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable de 5000 litros, donde el íntimo contacto de la piel y el mosto libera aroma y color.

Después de la fermentación, los vinos individuales se mezclan para crear un vino de profundidad e interés.

Viticultura

Las viñas viejas de Garnacha formadas en vaso se cultivan en las faldas de la sierra del Montsant sobre suelos calcáreo arcilloso y producen vinos carnosos y complejos.

Características sensoriales

Color rojo brillante con violeta.

Sabores suaves y maduros con textura, equilibrio y profundidad.

Los sabores de la fruta y el roble persisten con un final suave y sabroso.

Maridaje

Carnes rojas a la parrilla, asados, estofados, civet, caza de pelo, setas, quesos de oveja, arroces, pescado azul a la plancha, bacalao, frutos secos...

Periodo de consumo

Envejecerá perfectamente durante dos-tres años en botella conservada en condiciones adecuadas.