



## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Montsant

ENVEJECIMIENTO:  
Joven

VARIETADES:  
Garnacha tinta

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 14%

AÑADA:  
2019

## Consejos del enólogo

Consumir a temperatura de 14-16°C

# El Pispá

Pequeñas viñas en terraza descienden las laderas. Sus vides de Garnacha 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 se vendimia manualmente y se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable de 5000 litros, donde el íntimo contacto de la piel y el mosto libera aroma y color. Posteriormente el vino hace su crianza en barricas de roble francés y americano de 300 lts.

## 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

Picota con reflejos granates. Fruta madura, toques minerales y notas de torrefacción bien integradas. En boca es vivo, sabroso y equilibrado. Deja a su paso un recuerdo fresco, frutal, que se disfruta largamente.

## 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 cuatro-cinco años en botella conservada en condiciones adecuadas.