

2021

Gaintus Radical

Denominació d'Origen · Penedès

Tipus de vi · Negre

Varietat · 100% Sumoll

Graduació alcohòlica · 2,5% vol.

Altitud · 550 metres. Marc vertical

Temperatura de servei · 12 °C - 14 °C

Nombre d'ampolles · 4.825

ELABORACIÓ

Raïms seleccionats a mà procedents de vinyes situades a 550 metres d'altitud. Collit manualment a finals de setembre. Després de la verema, els raïms es mantenen en contenidor de fred durant unes hores per evitar l'oxidació i conservar les seves propietats organolèptiques. Maceració i fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, utilitzant llevats autòctons. El vi s'extreu mitjançant un premsat lent i es cria durant 4 mesos en bótes usades de roure francès de 300 litres.

PREMIS

93 punts Parker

92 punts Guía Peñín

91 punts Decanter

92 punts Wine & Spirits



NOTA DE CATA

Vi negre de color robí i capa mitjana. Al nas, destaquen els aromes de cassís, grosella vermella i cirera, acompanyats de subtils notes de sotabosc, bolets i molsa. En boca presenta un taní suau, frescor especiat, bona acidesa i marcat caràcter varietal.

Maridatge suggerit: Ideal per acompanyar plats grassos com el bacallà, la tonyina vermella, taules d'embotits, canelons o preparacions

