

Fra Guillem .75L

mon†sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Vista. Color rubí brillante, con ribete granate y reflejos violáceos.

Nariz. Aroma agradable a frutos rojos, hierbas mediterráneas y cerezas.

En boca. Es maduro, complejo y redondo, de cuerpo medio. pura seducción de fruta, taninos suaves y maduros, posgusto bastante largo, refrescante y agradable



Vino elaborado con una selección de uvas de las variedades Garnacha. Se seleccionan los racimos en campo y posteriormente en la recepción de bodega.

Después del despalillado y estrujado, la uva se encuba en depósitos de acero inoxidable donde se produce la fermentación alcohólica y la maceración de unos 14 días.

Posteriormente tras el descube y sangrado, el vino realiza la fermentación malo láctica y después reposa en depósitos durante 6 meses antes de ser embotellado.

Varietal Garnacha (60%) y Cariñena (40%)

AWW | ARTISAN
WORLD WINES
UNIQUE SELECTIONS

