



MALONDRO



COELUM 2010

Elaboració

Aquest vi, només es produeix en anyades considerades excepcionals per produir un vi extraordinari.

Els raïms d'aquest vi provenen de les millors vinyes de Garnatxa (55%) i Carinyena (45%) de les nostres dos finques més selectes.

La verema es va allargar molt, doncs les condicions climatològiques foren ideals per fer una maduració lenta i adequada, aconseguint un raïm de maduresa òptima tant en la polpa com en la pell, amb un equilibri excepcional.

Inicialment, vàrem fer una maceració prefermentativa en fred a 8°C de temperatura durant 5 dies, per millorar-ne l'extracció de color i de les aromes afruitades. Després el vi fermentà durant 15 dies a 28°C, mantenint-lo en contacte amb les pells durant 10 dies més.

Seguidament, es traslladà el vi en botes de roure francès de 300 litres, essent aquí on es desenvolupà la fermentació malolàctica de manera molt lenta, mantenint-lo al llarg de 20 mesos.

Finalment, es trasbalsà el vi a dipòsit al llarg d'un any. Un cop embotellat, han sigut necessaris uns mesos abans de poder beure'l, a fi d'optimitzar el bouquet i així poder oferir-lo en òptimes condicions.

Alcohol: 14% vol ATT: 5,8 gr/l

Fitxa de Tast

La complexitat de l'aroma és el motiu més important pel qual el Coelum és diferent als altres. Potser en un primer moment no podreu trobar una gran expressió del vi, però si sabeu esperar uns pocs minuts, començareu a gaudir de l'explosió i de la varietat d'aromes d'espècies, crema, cafè, mineralitat... També podreu apreciar altres aromes quan l'ampolla estigui a punt de ser acabada.

En boca l'entrada és força agradable, amb un bon cos, ben estructurat, untuós, de llarg postgust, caracteritzat principalment per la seva frescor, sempre recordant el caràcter i l'elegància de les nostres vinyes.

Vi per gaudir-ne i posar-hi atenció, doncs no totes les anyades es pot elaborar. Producció limitada a 2500 ampolles.
Servir entre 16- 18°C

mon†sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CELLER MALONDRO, S.L.

C/Miranda, 27 * 43360 Cornudella de Montsant * Tarragona

Tel/Fax 977 821 451

www.malondro.es * mail : comercial@malondro.es