



MALONDRO

MALONDRO 2011

Elaboració

Aquest vi de criança, prové de vinyers de més de 50 anys d'antiguitat de Garnatxa (60%) i Carinyena (40%), les produccions dels quals són notablement escasses. Són propietat de "Celler Malondro", i estan situades al peu del Montsant, envoltant la mil·lenària població de "Siurana" en un paisatge de singular bellesa on el raïm madura lentament, i confereix al nostre vi una personalitat única.

Les vinyes de Garnatxa de les zones més elevades (600-800 mts) i la Carinyena (450-600 mts) es treballen de manera ecològica, fent servir coberta vegetal.

La verema es va iniciar el 10 d'Octubre, finalitzant el dia 25 de manera manual, amb caixes de 15 kg i amb taula de selecció.

L'elaboració, s'inicia realitzant una maceració prefermentativa de 5 dies en fred per optimitzar l'extracció del color i les aromes. Seguidament, es duu a terme la fermentació a 28°C en ple contacte amb la pell i amb dos remuntades diàries amb ventilació i Pigeage durant 30 dies, fins que es premsa en vertical molt suaument.

Finalment, es col·loca el vi en barriques de roure francès de torrat molt suau (40% noves, 60% usades de segon any), on té lloc la fermentació malolàctica lentament i on reposarà durant 15 mesos.

Una vegada finalitzat el procés, el vi s'embotella i necessitarà encara un cert temps per poder beure's, a fi de millorar i arrodonir el seu "bouquet" mantenint el seu caràcter.

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

Fitxa de Tast

La seva intensitat aromàtica és elevada i complexa, on apareixen notes de fruita fresca i lleugers tocs de cafè, acompanyats de tocs balsàmics i de la mineralitat pròpia dels nostres sòls amb còdols. Si esperem uns minuts i airegem el vi, apareixeran centelleigs de fruites negres i més tard vermelles.

Agradable en boca d'entrada, amb bon cos, ben estructurat i untuós, de llarg post gust. El seu principal característica és la seva frescor, que representa fidelment el microclima de la zona. Cada minut en boca apreciarem la seva evolució i millora. Tot això confereix al nostre vi una elegància i singularitat especial.

Vi ideal per acompanyar formatges forts, plats a la brasa, per apreciar-ho i gaudir-ho ben acompanyat. 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

