



MALONDRO

MALONDRO 2012

Elaboració

Aquest vi de criança, prové de vinyes velles de Garnatxa (50%) i Carinyena (50%) propietat de Celler Malondro, ambdues de molt baixa producció, situades al peu del Montsant, vorejant el mil·lenari poble de Siurana, un paisatge meravellós on el raïm madura lentament i d'on s'obté un vi de personalitat única.

La verema per la Garnatxa va començar el 15 d'Octubre a les zones baixes 500-600 m. d'altitud, mentre que la més alta 600-800 m. i la Carinyena (només situada al voltant de 450-600 m.), va ser a partir del 23 d'Octubre. La maduració enguany ha estat ideal degut a les temperatures moderades de l'estiu i a una disponibilitat d'aigua sense excés.

La fermentació es produeix durant 27 dies a 27°C de tª, sempre en contacte amb les pells, i els remuntats es fan de forma suau però amb ventilació a fi d'aconseguir una expressió òptima del raïm.

En acabar, posem el vi en botes de roure 50% noves (70% franceses i 30% americanes), amb torrats de diferents intensitats, on es produeix la fermentació malolàctica, i aquí es manté al llarg d'un any, per seguidament reposar un llarg període en dipòsit.

L'Agost de 2014 s'embotella, i reposa a l'ampolla durant un temps mínim de 8 mesos abans de sortir al mercat. Aquest vi millorarà en ampolla durant els propers 5-7 anys.

Alcohol: 15% vol
ATT: 5,6 gr/l

Fitxa de Tast

L'intensitat aromàtica alta i complexa, transmet una elegància que distingeix la personalitat dels vins del Celler Malondro. Hi trobem notes de fruita combinada amb fusta, tot molt ben integrat, respectant força la personalitat del vi. Sempre apareix en aquest vi la mineralitat pròpia dels nostres sòls pedregosos, i, si esperem uns minuts i l'airegem, comencen a aparèixer els fruits negres i més tard els vermells; cada minut en la vostra copa podreu assaborir una millora.

En boca l'entrada és agradable, amb bon cos, bona estructura i untuós, amb un postgust molt llarg. La principal característica d'aquest vi, és la seva frescor, on queda reflectit tot el que representa el microclima del nostre poble. Totes aquelles característiques, donen al vi una elegància i una particularitat única.

Vi ideal per acompanyar formatges forts, plats a la brasa, per gaudir-lo sol o 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 +34 93 274 38 72 // +34 618 05 13 32

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

