

SIANA

DO MONTSANT

2015

Las variedades de uva Garnacha y Cariñena plantadas en el municipio de Els Guiamets (Priorat), son la base para la elaboración del vino tinto SIANA 2015.

Después de una selección de parcelas y una crianza de 9 meses en bodega de roble americano y francés, tenemos un vino complejo con un buen equilibrio aromático entre los aromas de fruta roja y negra madura con las elegantes notas de la crianza en bodega de roble.



ZONA DE CULTIVO DE LA UVA: EL MONTSANT

Región: D.O. Montsant. Subregión: Els Guiamets.

Clima: mediterráneo con cierta continentalidad. El efecto del monte que protege parcialmente de la influencia marítima, se traduce en un contraste bastante acusado entre las temperaturas de día y de noche en el momento de la maduración de la uva.

Suelo: arcilloso con buena capacidad de retención de agua, licorella y suelos francos de arena y limo.

Altitud de plantación de los viñedos: 280m (Garnacha) y 320m (Cariñena).

Pluviometría: 525l/m² de media anual.

ELABORACIÓN DEL VINO

Vendimia: vendimia manual, el 10 de septiembre la Garnacha y el 17 de septiembre la Cariñena.

Prensado de la uva y fermentación: una vez la uva llega a la bodega es derrapada y estrujada. Posterior maceración en frío con ligera extracción seguida de la maceración-fermentación. Después el vino realiza la fermentación maloláctica y reposa en barricas de roble americano y francés durante 9 meses.

Cupaje: Garnacha y Carinyena.

Temperatura de fermentación: 15-18 °C.

Tipo de roble: americano y francés de 2 vinos de 225 L de capacidad.

Tiempo de crianza: 9 meses.

Producción: 10.000 botellas de 750 ML.

NOTA DE CATA

Siana 2015 presenta un color rojo intenso con ligeros tonos violeta. En nariz presenta un intenso y elegante aroma de frutos rojos y negros maduros y confitados, con ligeras notas balsámicas y anisadas complementadas con delicados aromas que le confiere la bodega de roble. En boca es redondo, agradable, largo y potente, con un postgusto donde aparecen notas especiadas.

Recomendado para acompañar carnes blancas y rojas (aves, guisados y asados), legumbres y quesos. Servir a una temperatura de entre 14-16°C.

Ramon Canals
Propietario y Enólogo