



REGINA 2022



DO: DO. Montsant

Añada: 2022

Variedades: 90% Garnacha tinta – 10% Garnacha blanca

Edad viñedo: 50 años

Localización viñedo: Marçà

Hectáreas: 1/2 hectárea

Suelo: 7 terrazas: Superiores – Pizarra y arcilla – Inferiores – Limosos y arenosos

Fecha vendimia: Septiembre

Botellas de esta añada: 800 (0.75 cl.)

Todos los trabajos en el viñedo son manuales y no utilizamos ningún producto químico- sintético. Siguiendo los principios del cultivo ecológico, garantizamos la biodiversidad de la finca, la sostenibilidad de la viña y la esencia de su origen.

Fermentación y crianza: Vendimiado a mano. Una vez despalillado prensamos ligeramente y transferimos a una bodega de 600 L de roble austríaco de Stockinger donde fermenta y cría durante 6 meses.

Nota de cata

De carácter fino, elegante y de gran sutileza. Nos ofrece notas de frutos rojos no muy maduros, con notas cítricas y de flores silvestres que nos ofrece mucho frescor y cierto exotismo. Rosa blanca, flor de naranjo y lavanda. Acidez expresiva, sedoso, voluminoso y delicado.



REGINA

Puntuaciones

- ✓ Regina 2019 – 91 puntos – James Suckling (USA)
- ✓ Regina 2018 – 91 puntos – Guía Peñin 2019
- ✓ Regina 2017 – 93 puntos - Guía de Vinos de El País – El mejor vinos de España

