CLOS MONTBLANC
Masia Les Comes

Grapes:	70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Vineyard:	Family-owned "Pagos"vineyards comprising 6 ha. of Cabernet Sauvignon and 4 ha. of Merlot grapes trained on wires and planted at the end of the 80s in terraced orchards at an altitude of 700 meters. These vines wind eastwards with a plantation density of around 3,000-3,500 plants/ha. and yields of approx. 4,800 kg/ha.
Soil:	Rich calcareous texture with clay.
Harvest:	Cabernet Sauvignon: Mid-October. Merlot: Mid-September.
Vinification & ageing:	The wine is fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature of between 25ºC and 28ºC. After that the wine undergoes maceration on skins and malolactic fermentation. Following this it lies in French and American oak barrels for a period of 18 months.
Tasting notes:	Reddish purple colour, bright and clean. Deep-rooted flavour with a touch of redcurrants, spices and tobacco, exuding freshness, subtlety and a silky essence.



Variedades:	70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot.
Viñedo:	Pagos propiedad de la familia con 6 Has. de Cabernet Sauvignon plantados en espaldera a finales de los 80 a una altura que roza los 700 mts. y sobre unos bancales y terrazas con orientaciones hacia el este. 4 Has de Merlot con unas densidades de plantación que varían entre 3.000 y 3.500 plantas por hectárea con unos rendimientos aproximados de 4.800kgs/Ha.
Suelo:	De textura franca y gran cantidad de arcillas
Vendimia:	Mediados de Octubre el Cabernet Sauv. Mediados de Septiembre para el Merlot
Vinificación y crianza:	El vino está fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 25º y 28º inoxidable seguido por una maceración del mosto con los hollejos y por fin una fermentación maloláctica. A continuación el vino está criado en barricas francesas y americanas por un periodo aproximado de 18 meses.