CLOS MONTBLANC
Pinot Noir

Grapes:	100% Pinot Noir.
Vineyard:	Vines planted in 1998 in Barberà de la Conca.
Soil:	Limy with clay.
Harvest:	End of September.
Vinification & ageing:	Following its fermentation and brief maceration, this Pinot Noir is bled directly through Barrique, where it undergoes its malolactic fermentation, remaining “sur lie” and receiving a periodic “battonage”. Following this, it lies in American oak casks for a minimum period of 6 months.
Tasting notes:	Very live cherry colour, bright and clean. Intense aromas from the grape varieties and aging. In the mouth, tannins are pleasant and well-structured. Fruity notes with a long and persistent end.



Variedades:	100% Pinot Noir
Viñedo:	Viñas plantadas en el año 98 en Barberà de la Conca.
Suelo:	De textura calcárea y arcillosa.
Vendimia:	Finales de septiembre
Vinificación y crianza:	Tras su fermentación y breve maceración, el Pinot Noir es sangrado directamente a las barricas donde realiza la fermentación maloláctica permaneciendo sobre sus lías y realizando periódicamente el sistema de battonage. Crianza de 6 meses en roble americano.
Notas de cata:	Color cereza muy vivo, luminoso y limpio. Aroma intenso donde se integran la crianza y la variedad. En boca es agradablemente tánico bien estructurado. Notas frutales de larga persistencia.