CLOS MONTBLANC
Syrah

Grapes:	100% Syrah
Vineyard:	2 Has. Vineyards planted at the end of the 90's nearer to the Monastery of Poblet
Soil:	Estate rich of slates (Licorellas) providing good drain and loose textures.
Harvest:	Beginning October
Vinification & ageing:	The wine is fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature between 25º-28º. After that the wine undergoes maceration on skins and malolactic fermentation in the barrel. Following this it lies in French (25%) and American oak barrels for an approximate period of 12 months.
Tasting notes:	Deep cherry colour. Clean and bright with an intense aroma of black fruits and spices. Full-bodied and strong with spicy undertones that dwell pleasing on the palate.



Variedades:	100% Syrah
Viñedo:	2 Hectáreas de viñedo plantados a finales de los 90 y colindantes con el monasterio de Poblet.
Suelo:	Finca de origen pizarroso (licorellas) que facilita el drenaje y aireación del suelo.
Vendimia:	Principios de Octubre
Vinificación y crianza:	El vino está fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 25º y 28º seguido por una maceración del mosto con los hollejos y por una fermentación maloláctica en barrica. A continuación el vino está criado en barricas francesas (25%) y americanas por un periodo aproximado de 12 meses.
Notas de cata:	Color cereza granate intenso. Limpio y brillante. Aroma potente, fruta negra y especiada. En la boca es carnoso y potente con notas especiadas que persisten agradablemente.