

# SIANA

*Montsant*

DENOMINACIÓ D'ORIGEN



## TERRER

Les varietats de raïm Garnatxa i Samsó plantades al municipi dels Guiamets (DO Montsant), són la base per l'elaboració del vi negre SIANA TERRER.

Després d'una selecció de parcel·les i una criança de 9 mesos en bóta de roure americà i francès, tenim un vi amb un bon equilibri

**Regió:** D.O. Montsant. **Subregió:** Els Guiamets.

**Clima:** mediterrani amb certa continentalitat. L'efecte de les muntanyes, que protegeixen parcialment de la influència marítima, es tradueix en un contrast bastant acusat entre les temperatures diürnes i nocturnes en el moment de la maduració del raïm.

**Sòl:** argilós amb bona capacitat de retenció d'aigua, licorella i sòls francs de sorres i llims.

**Altitud de plantació de les vinyes:** 280m (Garnatxa) i 320m (Samsó).

**Pluviometria:** 525l/m<sup>2</sup> de mitjana anual.

## ELABORACIÓ DEL VI

**Collita:** verema manual en petites caixes de 25 kg, el 10 de setembre la Garnatxa i el 17 de setembre la Samsó.

**Premsat del raïm i fermentació del most:** un cop al celler, el raïm és derrapat i trepitjat. Posterior maceració en fred amb lleugera extracció seguida de maceració-fermentació. Seguidament el vi realitza la fermentació malolàctica i reposa en bótes de roure americà i francès durant 9 mesos.

**Cupatge:** Garnatxa i Samsó.

**Tipus de bóta:** de roure americà i francès de 2on any de 225L de capacitat.

**Temps de criança:** 9 mesos.

## TAST

Siana Terrer presenta un color vermell intens amb lleugers tons rubí.

En nas presenta un intens i elegant aroma de fruits vermells i negres confitats, amb lleugeres notes balsàmiques complementades amb delicats torrats i espècies dolces de la criança en bóta de roure. En boca és suau, estructurat i agradable, amb un postgust on hi apareixen records de notes especiades.

Recomanat per acompanyar carns blanques i vermelles (aus, guisats i rostits), llegums i formatges. També per gaudir-lo a copes amb tapes lleugeres i bona companyia.

Servir a una temperatura d'entre 14-16°C.

Ramon Canals

*Propietari i Enòleg*