

SIANA

Montsant

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

GARNATXA NEGRA

La variedad de uva Garnacha negra plantada en el municipio de Els Guiamets (Priorat), es la base para la elaboración del vino tinto SIANA GARNATXA NEGRA.

Después de una vendimia manual y una crianza de 9 meses en barrica de roble americano y francés, tenemos un vino complejo con un buen equilibrio aromático entre los aromas de fruta roja y negra madura con las elegantes notas de la crianza en barrica de roble.

ZONA DE CULTIVO DE LA UVA: EL MONTSANT

Región: D.O. Montsant. **Subregión:** Els Guiamets.

Clima: mediterráneo con cierta continentalidad. El efecto del monte que protege parcialmente de la influencia marítima se traduce en un contraste bastante acusado entre las temperaturas de día y de noche en el momento de la maduración de la uva.

Suelo: arcilloso con buena capacidad de retención de agua, licorella y suelos francos de arena y limo.

Altitud de plantación de los viñedos: 280m (Garnacha).

Pluviometría: 525l/m² de media anual.

ELABORACIÓN DEL VINO

Vendimia: vendimia manual en cajas de 25kg, el 10 de septiembre la Garnacha.

Prensado de la uva y fermentación: una vez la uva llega a la bodega es derrapada y estrujada. Posterior maceración en frío con ligera extracción seguida de la maceración-fermentación. Después el vino realiza la fermentación maloláctica y reposa en barricas de roble americano y francés durante 9 meses.

Cupaje: Garnacha negra.

Temperatura de fermentación: 15-18 °C.

Tipo de roble: americano y francés de 225 L de capacidad.

Tiempo de crianza: 9 meses.

NOTA DE CATA

Siana Garnatxa negra presenta un color rojo intenso con ligeros tonos rubí. En nariz presenta un intenso y elegante aroma de frutos rojos y negros maduros y confitados, con delicados aromas que le confiere la barrica de roble. En boca es redondo, agradable, largo y suave, con un postgusto donde aparece fruta madura.

Recomendado para acompañar carnes blancas y rojas (aves, guisados y asados), legumbres y quesos. Servir a una temperatura de entre 14-16°C.

Ramon Canals

Propietario y Enólogo

