



# ROGERS 2016

## Viticultura y viñedos

La Serra d'Almos (zona sur DO Montsant)

229 m

35-40 años de edad

Suelo arcilloso y calcáreo

Rendimientos bajos: 3.000/4.000 kg/ha.

Cultivo ecológico – Recogida manual de la uva con caja pequeña

## Vinificación

3 selecciones de uva antes de fermentación en foudre troncocónica y envejece 14 meses en foudres de 2000 L de roble austríaco. Ni se clarifica ni se filtra.

## Uva

100% Garnatxa Tinta

## Cata

Color rubí.

Nariz: frutos del bosque, violetas, notas especiadas, clavo, minerales, fondo tostado.

Boca: almendruco verde, especiados, cedro, ciruela, romero, regaliz y fondo mineral.

Taninos más marcados, complejo y bien estructurado.

JOSEP GRAU  
VITICULTOR

T.

ce

www.tastdevins.com