



vall major

garnacha tinta y syrah

el vino

Vall Major está formado por vinos jóvenes buscando resaltar todo el potencial frutal de la Garnacha, tinta y blanca. Vall Major es nuestra marca insignia, usamos una combinación de viñedos de una edad media de 20 años con una producción por cepa en torno a los 3 kgrs.

En Vall Major Tinto el peso lo lleva la Garnacha Tinta aportando intensidad frutal, fresca y un toque herbal siendo complementado con notas especiadas de la Syrah.

Vino con cuerpo y con un perfil flexible ya que puede ser consumido solo, con una tapa o bien como acompañante diario de las comidas.

el proceso

La uva es seleccionada en bodega que tras el despalillado y estrujado es sometida a una maceración en frío por unas horas en depósitos de acero inoxidable finalizando con la fermentación controlada. Solo se utiliza el vino de prensa que por gravedad escurre mezclándose con el resto para posteriormente realizar la maloláctica.

D.O.: Terra alta

Varietal: garnacha tinta y syrah.

Viñedos: edad media 20 años y rendimiento aproximado de 3 kgrs por cepa.

Vendimia: segunda quincena de septiembre.

Alcohol: 14,5%

Elaboración: selección de uva en bodega, maceración en frío,

Fermentación a temperatura controlada y maloláctica.

Envejecimiento: no

Nariz: fresa, cereza, frutos silvestres y tonos especiados.

Boca: frutal, carnosa y de largo recorrido.

Temperatura de servicio: 13 – 16°C

