

Clotàs M 2019

- Variedades: 100% Monastrell de 70 años de edad. Suelo arenoso-gravoso. Se practica una viticultura tradicional integrada, orgánica, sostenible y respetuosa con el medio ambiente
- Vinificación: Vendimia manual en cajas. Despalillado en bodega y la uva sin estrujar va a barricas abiertas de 225 l de roble francés para su fermentación, que se realiza sin adición de sulfitos ni levaduras. Maceración durante 16 días
- Crianza: 12 meses de crianza en barricas de roble francés. No ha sido filtrado por lo que pueden aparecer precipitados
- Volumen: 14%



El vino tiene color rojo granate con ribete rosado y capa media-alta. Muy limpio y brillante. Se abre en nariz con intensos aromas de especias y bosque mediterráneo: pimienta negra, tomillo, romero y pino, acompañados de fruta roja fresca y guindas.

El trabajo de la temperatura y el oxígeno extrae la esencia de la hoja de tabaco, la mina de lápiz y la marroquinería fina, con un toque final de anís estrellado. En boca tiene una entrada muy fresca y con una multitud de matices desde recién abierto. Las hierbas aromáticas y las especias de la nariz se trasladan a la boca y hacen que su abundante fruta negra sea más saltarina y chispeante.

Con aireación se hace un poco más serio con notas de ahumados, brasas y especias cárnicas: pimentón y azafrán. El tanino es muy sabroso y está muy presente, aunque sin duda se pulirá en la botella.

Clotàs M 2019

- Varieties: 100% Monastrell, 70 years old. Gravelly-sandy soil. Traditional integrated, organic, sustainable and environmentally friendly viticulture is practised.
- Vinification: Manual harvest in boxes. Destemming in the winery and the uncrushed grapes are transferred to 225-litre open French oak barrels for fermentation, which is carried out without the addition of sulphites or yeasts. Maceration for 16 days
- Ageing: 12 months of ageing in French oak barrels. It has not been filtered, so precipitates may appear.
- Volume: 14%.



The wine has a garnet red colour with a pinkish rim and a medium-high robe. Very clean and bright.

It opens on the nose with intense aromas of spices and Mediterranean forest: black pepper, thyme, rosemary and pine, accompanied by fresh red fruit and morello cherries.

Temperature and oxygen work to extract the essence of tobacco leaf, pencil lead and fine leather, with a final touch of star anise.

The palate has a very fresh entry with a multitude of nuances from the moment it is opened. The aromatic herbs and spices from the nose carry through to the palate and make its abundant black fruit more bouncy and sparkling.

With aeration it becomes a little more serious with notes of smoke, embers and meaty spices: paprika and saffron. The tannin is very tasty and very present, although it will undoubtedly polish up in the bottle.