

CLOS MONTBLANC

XIPELLA

Grapes:	30% Tempranillo 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Vineyard:	“Ensamblage” of the main varieties of the property.
Soil:	Calcareous texture with clay
Harvest:	Tempranillo, Cabernet : Mid-October, Merlot: end of September.
Vinification & ageing:	After a small percentage has been bled, this blend undergoes alcoholic and malolactic fermentation in barrels. It is then aged for 14 months in American/French and Hungarian oak.
Tasting notes:	Intense, dark red colour increasing to black. On the nose, is rippled with complex aromas reminiscing of species and gentle touches of vanilla. In the mouth is gently tannic, warm and well structured. Overall it has well integrated character of red rippled fruits, dry fruits and species. Silky and with a long after taste.

Varietades:	30% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Viñedo:	Ensamblaje de las principales variedades de la propiedad.
Suelo:	De textura calcáreo-arcillosa
Vinificación y crianza:	El vino está fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 25° y 28° seguido por una maceración del mosto con los hollejos y fermentación maloláctica. A continuación el vino está criado en barricas americanas, francesas y húngaras por un periodo de 14 meses
Notas de cata:	Denso, color rojo oscuro subiendo al negro. En nariz es maduro, de aroma complejo con recuerdos especiados y suaves tonos de vainilla. En boca finamente tánico, cálido y estructurado. En conjunto, caracteres bien integrados de frutas rojas maduras, frutos secos i especias. Sedoso y de larga permanencia.

