AMICS DEL GOBE

Gobe D.O. Montsant

La fuerza de la amistad en una botella con carácter.

BODEGA

El proyecto nace en 2004 de una colaboración de unos amigos de la infancia tras el fallecimiento de un compañero del pueblo que falleció trabajando. Se juntaron juntando sus experiencias para dar luz a este vino y mantener vivo lo que le hacía soñar.

FICHA TÉCNICA

ORIGEN: Montsant, March.

VITICULTURA: Ecológica.

TIPO: Tinto.

VARIEDADES: 60% Cariñena plantada en los años 60 y 40% Garnacha plantada en 2005.

SUELO: Arcillo-arenoso de color rojo a 300m de altitud.

VINIFICACION: Vendimiado a mano en cajas de 12 kg, con selección en la viña, mesa de selección, despalillado, pisado, fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura 28-30º, un par de pigeage al día durante 10 días. 10 días más de remontado de las lías hasta el prensado.

CRIANZA: 14 meses en barricas usadas de 300l de roble francés tostado medio.

MARIDAJE: Carnes a la brasa, estofados, lasaña.

NOTA DE CATA

Color cereza picota. Nariz intensa de fruta del bosque madura, notas florales y especias. Goloso en boca, aunque fresco. Final persistente.

Carrer de Joan d'Àustria, 36, 08915 Badalona, Barcelona
932 26 55 77