



CAN RÀFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

MONTOMBRA

VIÑA SINGULAR
TINTO 2021



Historia: Montombra es un lugar único, caracterizado por su geografía calcárea y áspera, con pendientes que llegan al 50%. Este paisaje simboliza perseverancia y belleza. Gracias a la incansable dedicación del viticultor Xavier Ribes, este terruño se ha transformado en un auténtico Grand Cru.

La producción de vinos en Montombra empezó en el año 2019, inspirada en la visión de Carlos Esteva, quien inicialmente pretendía crear un solo vino combinando cinco variedades. Sin embargo, con el tiempo se decidió elaborar tres vinos distintos para capturar y subrayar el esencia y las sutilezas de este terruño único. En la añada 2021 se logró elaborar tanto un vino blanco como un tinto. Fue un año marcado por una sequía considerable, pero gracias a las reservas hídricas acumuladas por las plantas, se alcanzaron maduraciones óptimas y un equilibrio muy interesante en el perfil de los vinos.



Macizo del Garraf, Cataluña, Cariñena, Syrah.



Parcela: El viñedo de Montombra que elaboramos se ubica en la cara norte de la finca, en un terreno de pendiente pronunciada con terrazas de piedra seca que separan las variedades plantadas. El suelo, de textura franco-arcillosa arenosa, con un 13,5% de cal activa y altos niveles de carbonatos cálcicos, aporta gran personalidad a los vinos. Cultivamos Viognier y Parellada en blancas, y Cariñena, Syrah y Touriga Nacional en negros. Plantadas en 2004 sobre el portainjerto Richter 110, estos viñedos reflejan fielmente la esencia del terruño.



Elaboración: Maceración y fermentación de las dos variedades en conjunto durante 12 días, con ligero pigeage y 1 remontado suave diario. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito abierto de inox y posterior crianza en barrica de 500L de roble francés durante 16 meses.



Producción: 835 botellas numeradas
Cierre: corcho natural

Análisis técnico:

12,60%vol, 3,99 g/l ATS, 3,12 Ph

Servir a: 14 - 15°C

Potencial de guarda: 20-30 años