

The background image shows a vineyard in the foreground with rows of grapevines supported by wooden stakes. The vines have some yellowing leaves, suggesting autumn. In the background, a large, rugged mountain range with distinct horizontal rock layers stretches across the horizon under a clear blue sky.

HEREDAD centum

la revelación

La Denominación de Origen Montsant es una denominación de origen joven, pero situada en una zona con una larga tradición vitivinícola. Los primeros relatos históricos indican que en época del Imperio Romano ya se elaboraba vino en el territorio. Los restos de asentamientos romanos y las piezas descubiertas pertenecientes a diversas ánforas de vino certifican estos hechos y corroboran su consumo en la zona de influencia de la gran Tarraco.

Las montañas del Montsant representan un símbolo de autoridad en su área de influencia. Majestuosamente, desde lo más alto de sus crestas hasta la riqueza de sus tierras de interior, le otorga un gran equilibrio natural a la zona a pesar de sus grandes oscilaciones orográficas. El ávido equilibrista de nuestra etiqueta da valor a la tradición de las generaciones que han cultivado sus campos en una área capaz de dar lo mejor de sus tierras en circunstancias adversas.

En Montebro Premium Wineries rendimos homenaje a esta zona con nuestro HEREDAD CENTUM. Con este crianza se mantiene fielmente las características propias de una viñas viejas que superan los 50 años. Destacan sus cepas que producen pocos kilos por hectárea pero de una gran calidad. Gracias a ellas podemos embotellar unos vinos concentrados y a la vez redondos y completos.

Los viñedos, con suelos cubiertos de piedras, y la vid, de más de 50 años, son seleccionados y cosechados a principios de Octubre. Las uvas son fermentadas y maceradas por separado en tanques de acero inoxidable, a temperatura controlada durante 18 días. Este vino ha permanecido 6 meses en barricas de roble francés para suavizar sus taninos. Después de todos estos procesos, el vino acaba su crianza en botella hasta que adquiere su característico bouquet.

HEREDAD centum

CRIANZA

NOTA DE CATA



Heredad Centum es un vino de color rojo rubí con irisaciones violáceas. En nariz presenta un equilibrio perfecto entre el tofe y chocolate entremezclados con aromas de frutas del bosque.

En el paladar este vino es elegante, con un ligero sabor a madera, taninos suaves y un gran final.

Servir con todo tipo de carnes rojas, aza, legumbres y quesos curados.

VARIETADES



40% Cariñena
40% Garnacha
20% Syrah

TEMPERATURA DE CONSUMO



15 °C – 17 °C

CRIANZA



Envejecido 6 meses en barricas de roble Francés.

ANÁLISIS

Alcohol (g/L): 14.5% vol
Acidez total (g/L): 5.06
Acidez volátil (g/L): 0.59
Azúcares residuales (g/L): 0.40

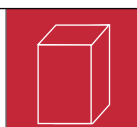


Tipo de botella
Bordalesa Cónica

Capacidad
750 ml

Peso llena
1.626 gr

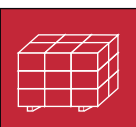
Altura botella
310 mm



Unidades por caja
6

Dimensiones
Anchura: 260 mm
Altura: 320mm
Profundidad: 176mm

Peso caja
9,92 Kg



Unidades por palet
570

Medidas
Anchura: 1,2 m
Altura: 1,75 m
Profundidad: 0,8 m

Cajas por palet
95

Cajas por piso
19

Pisos por palet
5

Peso palet
967 kg

Peso madera
25 kg

