

LES PUJOLES

ORTO VINS

EL MASROIG



En el término municipal del Masroig, hace ya unos 40 años se comenzó a plantar la variedad Tempranillo. La familia Beltran en la partida Les Sorts tenía una parcela de 0,7ha. y la plantó de esta variedad en el año 1989. La parcela se llamaba Les Pujoles, recuperando sarmientos de viejas cepas de Ull de Llebre que ya tenía en otra finca.

Esta parcela está en una zona con muy buena exposición solar y terreno calcáreo. Practicando una viticultura respetuosa con el medio ambiente y aportando las dosis correctas de fertilizante orgánico, se consigue una uva de máxima concentración.

En estos momentos, Orto Vins es la única bodega de la D.O. Montsant que elabora un monovarietal de Tempranillo.

Productor:	Orto Vins
Denominación:	D.O. Montsant
Origen:	España / Montsant
Graduación:	14 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Tempranillo 100%
Suelo:	Principalmente calcáreos, pero también con un poco de arcilla.
Vendimia:	Manual
Fermentación:	en barricas de 500 litros. Con una maceración de 29 días, período tras el cual se procede al prensado.
Crianza:	12 meses
Tipo de barrica:	roble francés de 225 litros de tercer y cuarto año
Temperatura de servicio:	16-17°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto Parcelario

PUNTUACIONES

Robert Parker: 92 puntos (2014)

Robert Parker: 93 puntos (2018)

MARIDAJE

Estofados, carnes rojas y caza.

LES PUJOLES

NOTAS DE CATA

Denso en todos sus matices, de aromas de frutas negras, regaliz, coloraciones azul-cardenalicias y boca abundante y larga.