

Latria 2013

D.O.: **Montsant**

Any: **2013**

Raïm: **Samsó i Garnatxa**

Graduació: **14°**

Preu aproximat: **12 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Medalla de Bronze al XXI Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2016. Vi negre criança elaborat amb les varietats garnatxa i samsó a Cornudella del Montsant (Tarragona), dins de la denominació d'origen Montsant. Les vinyes Les Vedrenyes i Les Troies, productores dels raïms utilitzats per a l'elaboració d'aquest vi, estan situades entre 500 i 800 metres d'altitud, la qual cosa permet fer la verema en el seu punt òptim de maduració, el mes d'octubre. El vi resultant té un bonic color cirera picota amb aroma afruitada i elegant. En boca es troben notes balsàmiques i minerals pròpies de la zona. És un vi fàcil de beure, sense complicacions, que fa un bon maridatge amb carns guisades i formatges semicurats.

El celler elaborador: Celler Malondro és un celler petit ubicat a Cornudella del Montsant; es tracta de la materialització de les il·lusions de dues famílies que comparteixen a més de la devoció pel vi i la terra, el cognom Malondro, com a resultat del matrimoni de dos dels seus membres. Els vins que s'hi fan tenen una personalitat pròpia i una gran qualitat, elaborats amb raïms de la propietat ubicats al peu de la serralada del Montsant. El repte de l'empresa és, segons expliquen els seus responsables, oferir any rere any vins d'alta qualitat amb les variacions lògiques de cada anyada, però sempre mantenint una personalitat pròpia i amb un procés d'elaboració i criança que assegurin un producte excel·lent. ▶

