

JASPI

ESSÈNCIA DE TERROIR

DO MONTSANT - DO TERRA ALTA

Conjunt de vins format per dos vins negres elaborats a la DO Montsant i dos vins blancs elaborats a la DO Terra Alta. Aquesta gamma de vins representa l'essència del terroir de cadascuna de les DOs. Són uns vins dissenyats per a que siguin fàcils de gaudir, tant per la butxaca com pel paladar. Els podem definir com grans vins de garnatxa, elaborats amb maduracions òptimes per assolir tanins sedosos, bona fruita, frescor i mineralitat.

JASPI BLANC - JASPI D'OR - JASPI NEGRE - JASPI MARAGDA

JASPI BLANC



VI BLANC
DO TERRA ALTA

CUPATGE

70% Garnatxa Blanca
30% Macabeu
- vinyes de 40 a 70 anys -

CRIANÇA

3-4 mesos envellit sobre lies, en tines d'acer inoxidable.

% ALCOHOL 13,50%

PRODUCCIÓ 25.000 ampolles

Vi blanc jove de la DO Terra Alta elaborat amb raïm procedent de vinyes velles. Té un toc de criança sobre les mares (llevats) que aporta gust i cremositat. És un vi dissenyat per a tot tipus de paladars amb aromes de flors blanques, com les del taronger o les primaverals frèsies, i amb gust de fruites de carn blanca, com podria ser la pera llimonera, així com tons cítrics i d'herbes de bosc mediterrani. El Jaspi Blanc és un vi fresc i agradable.



JASPI D'OR



VI BLANC
DO TERRA ALTA

CUPATGE

80% Garnatxa Blanca
20% Macabeu
- vinyes de 50 a 70 anys -

CRIANÇA

El 80% del vi ha fermentat i envellit en bótes de roure francès durant 6 mesos.

% ALCOHOL 14,00%

PRODUCCIÓ 5.000 ampolles

Vi blanc de la DO Terra Alta de producció limitada. Elaborat amb raïm de vinyes velles de garnatxa blanca i macabeu, i envellit en bóta de roure francès. Es pot definir com a un vi d'essència de garnatxa blanca embellida amb macabeu i d'evolució, és a dir, que va canviant el seu aspecte olfatiu i de paladar. Ens aporta flors blanques i fruites de carn blanca, evolucionant cap al préssec i el codony. El Jaspi d'Or és un vi de notes cítriques, fresc i untuós.



JASPI NEGRE



VI NEGRE
DO MONTSANT

CUPATGE

45% Garnatxa - vinyes de 20 a 90 anys -
25% Carinyena - vinyes de 50 a 80 anys -
15% Cabernet Sauvignon - vinyes de 15 a 25 anys -
15% Sirà - vinyes de 15 a 22 anys -

CRIANÇA

Mitja criança. Envelleix de 3 a 4 mesos en bótes de roure francès i americà i un any en dipòsit subterrani de ciment.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓ 60.000 ampolles

Vi negre de la DO Montsant elaborat amb raïms procedents de gran diversitat de finques de diferent composició mineral. Creat per satisfer una àmplia varietat de paladars, amable, amb força identitat de l'entorn, ple de fruita vermella madura, balsàmics, especiats i amb tanins suaus i vellutats. Un vi potent, amb bona estructura, però alhora amable. Un bon representant de la DO Montsant.



JASPI MARAGDA



VI NEGRE
DO MONTSANT

CUPATGE

55% Garnatxa - vinyes de 40 a 100 anys -
25% Carinyena - vinyes de 40 a 80 anys -
20% Sirà - vinyes de 15 a 25 anys -
(raïms seleccionats de les vinyes més velles)

CRIANÇA

12 mesos en bótes de roure francès, americà i en àmfora.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓ 24.000 ampolles

Vi negre de la DO Montsant elaborat amb una selecció acurada de raïms de vinyes velles procedents d'una gran diversitat de sòls, i que envulleix en bótes de diferents roures i en àmfores. Com a resultat s'obté un vi d'identitat marcada, elegant, equilibrat i femení (rodó i amable); ple de matisos i alhora de gran sotilesa. El Jaspi Maragda té bona estructura, així com frescor, fruita i potència. En definitiva, un vi per gaudir-lo.

