

JASPI

ESENCIA DE TERRUÑO DO MONTSANT - DO TERRA ALTA

Conjunto de vinos formado por dos vinos tintos elaborados en la DO Montsant y dos vinos blancos elaborados en la DO Terra Alta. Esta gama de vinos representa la esencia del terruño de cada una de las DOs. Son unos vinos diseñados para que sean fáciles de disfrutar, tanto para el bolsillo como por el paladar. Los podemos definir como grandes vinos de garnacha, elaborados con maduraciones óptimas para lograr taninos sedosos, buena fruta, frescura y mineralidad.

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

JASPI BLANC (JASPE BLANCO)



VINO BLANCO
DO TERRA ALTA

VARIETADES

70% Garnacha Blanca
30% Macabeo
- vides de 40 a 70 años -

CRIANZA

3-4 meses envejecido sobre lías,
en tinis de acero inoxidable.

% ALCOHOL 13,50%

PRODUCCIÓN 25.000 botellas

Vino blanco joven de la DO Terra Alta elaborado con uva procedente de viñas viejas. Tiene un toque de crianza sobre lías (levaduras) que aporta gusto y cremosidad. Es un vino diseñado para todo tipo de paladares con aromas de flores blancas, como las del naranjo o las primaverales fresias, y con gusto de frutas de carne blanca, como la pera limonera, así como tonos cítricos y de hierbas de bosque mediterráneo. El Jaspi Blanc es un vino fresco y agradable.



JASPI D'OR (JASPE DE ORO)



VINO BLANCO
DO TERRA ALTA

VARIETADES

80% Garnacha Blanca
20% Macabeo
- vides de 50 a 70 años -

CRIANZA

El 80% del vino ha fermentado y envejecido en barricas de roble francés durante 6 meses.

% ALCOHOL 14,00%

PRODUCCIÓN 5.000 botellas

Vino blanco de la DO Terra Alta de producción limitada. Elaborado con uva de viñas viejas de garnacha blanca y macabeo, y envejecido en barrica de roble francés. Se puede definir como un vino de esencia de garnacha blanca embellecida con macabeo y de evolución, es decir, que va cambiando su aspecto olfativo y de paladar. Nos aporta flores blancas y frutas de carne blanca, evolucionando hacia el melocotón y el membrillo. El Jaspi d'Or es un vino con notas cítricas, fresco y untuoso.



JASPI NEGRE (JASPE NEGRO)



VINO TINTO
DO MONTSANT

VARIETADES

45% Garnacha - vides de 20 a 90 años -
25% Cariñena - vides de 50 a 80 años -
15% Cabernet Sauvignon - vides de 15 a 25 años -
15% Syrah - vides de 15 a 22 años -

CRIANZA

Media crianza. Envejece de 3 a 4 meses en barricas de roble francés y americano y un año en depósito subterráneo de cemento.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 60.000 botellas

Vino tinto de la DO Montsant elaborado con uvas procedentes de gran diversidad de fincas de diferente composición mineral. Creado para satisfacer una amplia variedad de paladares, amable, con gran identidad del entorno, lleno de fruta roja madura, balsámicos, especiados y con taninos suaves y aterciopelados. Un vino potente, con buena estructura, pero a la vez amable. Un buen representante de la DO Montsant.



JASPI MARAGDA (JASPE ESMERALDA)



VINO TINTO
DO MONTSANT

VARIETADES

55% Garnacha - vides de 40 a 100 años -
25% Cariñena - vides de 40 a 80 años -
20% Syrah - vides de 15 a 25 años -
(uvas seleccionadas de las vides más viejas)

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés, americano y en ánfora.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 24.000 botellas

Vino tinto de la DO Montsant elaborado con una selección de uvas de viñas viejas procedentes de una gran diversidad de suelos, y que envejece en barricas de diferentes robles y en ánforas. Como resultado se obtiene un vino de identidad marcada, elegante, equilibrado y femenino (redondo y amable); lleno de matices y a la vez de gran sutileza. El Jaspi Maragda tiene buena estructura, así como frescura, fruta y potencia. En definitiva, un vino para disfrutarlo.

