

ESENCIA DE TERROIR DO MONTSANT - DO TERRA ALTA

La marca Jaspi abre la puerta a los vinos de la bodega en Montsant y en Terra Alta. Estos vinos representan la esencia del terroir de cada una de las DOs. Son unos vinos diseñados para que sean fáciles de disfrutar, tanto para el bolsillo cómo para el paladar. Podemos definirlos como buenos vinos de garnacha, elaborados con maduraciones óptimas para conseguir taninos sedosos, buena fruta, frescor y mineralidad.

JASPI BLANC - JASPI NEGRE

JASPI BLANC



VINO BLANCO
DO TERRA ALTA

VARIEDADES

70% Garnacha Blanca
30% Macabeo
- vides de 20 a 60 años -

CRIANZA

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

% ALCOHOL 13,50%

PRODUCCIÓN 25.000 botellas

Vino blanco joven de la DO Terra Alta, elaborado con uvas procedente de viñedos viejos. Tiene un toque de crianza sobre lías (levaduras) que aporta sabor y cremosidad. Es un vino diseñado para todo tipo de paladares. Aromas de flores blancas como las del naranjo o las acacias. Sabor a frutas de carne blanca como la pera limonera y la manzana verde, así como tonos cítricos y de hierbas de bosque mediterráneo. Un vino fresco y agradable.



JASPI NEGRE



VINO TINTO
DO MONTSANT

VARIEDADES

45% Garnacha - vides de 40 a 90 años -
25% Cariñena - vides de 40 a 80 años -
15% Cabernet Sauvignon - vides de 15 a 30 años -
15% Syrah - vides de 15 a 30 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 70.000 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 marcada identidad del entorno. Gran sensación 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.

