

mont rubí





**Type of wine:** Red

**Varieties:** 50% Sumoll, 25% Garnatxa, 25% Samsó

**Alcohol content:** 13,5% vol.

**Ageing:** Cold pre-fermentation maceration, gentle extraction by pigeage, fermentations and long macerations (45 days) Subsequent 12 months ageing in French oak barrels and 24 months in bottle.

**Production:** 12.000 to 20.000 numbered bottles

**Soils:** Slate, clayey-calcareous

**Ideal serving temperature:** 14°C -16°C

**Decanting recommended.**

DURONA is the name of the area in L'Avella property of Heretat Mont Rubí where Sumoll is cultivated.

Its colour is intense and its aroma is fruity and spicy, giving way to a subtle mineral nuance.

Complex and tasty in the mouth, with the fruity notes of the Mediterranean reds that reveal a good balance between fruit and wood.

**Tipo de vino:** Tinto

**Variedad:** 50% Sumoll, 25% Garnatxa, 25% Samsó

**Grado alcohólico:** 13,5% vol.

**Elaboración:** Vinificación con pre-maceración en frío, extracciones suaves a base de pigeage, fermentaciones y maceraciones largas (45 días). Posterior envejecimiento 12 meses en roble francés y 24 meses en botella.

**Producción:** 12.000 – 20.000 botellas numeradas

**Suelo:** Pizarra, calcáreo-arcilloso

**Temperatura ideal de servicio:** 14°C -16°C

**Aconsejable decantación.**

Durona es el nombre que recibe el pago propiedad de Heretat Monrubí en la finca L'Avella donde se cultiva la Sumoll.

El color es intenso y el aroma afrutado, tiene la huella especiada y deja entrever un ligero matiz mineral. En boca es complejo y sabroso, con los caracteres afrutados de un tinto mediterráneo que revela un buen equilibrio entre la fruta y la madera.