

mont rubí

100% SUMOLL





**Type of wine:** Red

**Variety:** Sumoll

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

**Elaboration:** Cold pre-fermentation maceration, gentle extraction by pigeage, fermentations and long macerations (45 days) Subsequent 14 months ageing in new French oak barrels followed by 24 months in bottle.

**Production:** 1.600 to 2.500 numbered bottles

**Soils:** Slate

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

**Decanting recommended.**

Named after a climbing path in the Pyrenees, Gaintus is a tribute to Heretat Montrubi's passion for innovation. Innovation translated into the recovery, the investigation and further elaboration of the Sumoll variety, an almost extinct Mediterranean grape, of which only 100 hectares (250 acres) are still cultivated in Catalonia.

Gaintus is a complex and lively wine. Its colour is intense ruby red, its scent is a balm, framed by cherry and toasted hints.

The taste is spicy, mature and tender. Its vivacious acidity brings freshness and clear reminiscences of cherry with a mineral and balmy backstage.

**Tipo de vino:** Tinto

**Variedad:** Sumoll

**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 14 meses en roble francés de primer uso y 24 meses en botella.

**Producción:** 1.600 – 2.500 botellas numeradas

**Suelo:** Pizarra

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

**Aconsejable decantación.**

Bautizado con el nombre de una vía de escalada de los Pirineos, Gaintus es el fiel reflejo del afán de innovación de Montrubi. Una innovación que se apoya en la recuperación, el estudio y la vinificación de la variedad Sumoll, una uva mediterránea prácticamente perdida de la que sólo quedan 100 hectáreas cultivadas en Catalunya.

Gaintus es un vino complejo y vivo. El color es rubí intenso y en nariz se despierta balsámico, con matices cereza y toques tostados.

En boca es especiado, maduro y tierno, con una viva acidez que le aporta frescor y claros recuerdos de cereza sobre un fondo mineral y balsámico.