

# DEGUSTATION N°5

**Gaintus Radical 2018 / Mont Rubi**  
**DO Penedès / 12%vol.**  
**100% Sumoll**  
**Vin vegan**

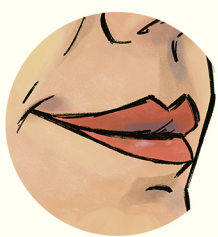


**Rubis pâle**



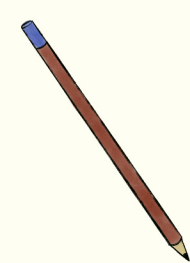
**Arômes définis d'intensité moyenne(+)**

**Fruits rouges mûrs (groseille, framboise, cerise, airelle), fruits noirs mûrs (cerise noire, mûre), fleurs (rose séchée, pot-pourri), épices (poivre noir, réglisse), bois (pain grillé, fumée) et vieillissement en bouteille (sous-bois, gibier)**



**Sec, acidité moyenne(+), tanins moyens(-) ronds, alcool moyen, corps moyen(-), fin de bouche moyenne(+)**

**Saveurs d'intensité moyenne(+): framboise, airelle, cerise noire, mûre, poivre noir et fumée**



**Très bon vin, frais, soyeux et léger**

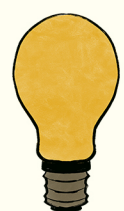
**Servir à 14-16°C**



**À boire maintenant ou à garder jusqu'en 2022**



**Tarte de tomates à la moutarde, poulet rôti et frites, rôti de boeuf froid avec du riz, travers de porc grillés avec sauce barbecue et légumes,...**



**Le saviez-vous ? Le Sumoll a failli disparaître complètement dans les années 1990 à cause de ses hauts rendements et de son profil alcool faible-acidité élevée. Avec environ 100ha restants aujourd'hui, il fait son comeback grâce à des producteurs soucieux de la qualité.**

@WinebyAlex