

QUEST

2018

TIPO

Tinto
Pirineos. Pallars Jussà

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 10 kg de uva procedente exclusivamente de la propia finca. El vino ha sido fermentado totalmente en lagares de piedra del s. XII, y con levaduras autóctonas. El 100% del vino ha realizado la transformación maloláctica en barrica, con posterior crianza durante 17 meses.

VARIEDADES

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot

NÚMERO DE BOTELLAS

10.000 botellas de 75 cL
200 botellas de 1,5 L

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,3 % vol.
pH: 3,53
Acidez total: 5,9 g/l

D.O. Costers del Segre



Quest es una palabra de origen latino que significa 'búsqueda'.

Esa búsqueda, preguntarse a uno mismo, forma parte de nuestro ADN y lo entendemos como un aprendizaje para hacer vinos elegantes y frescos.

NOTA DE CATA

A LA VISTA

Rubí spinel.

EN NARIZ

Intenso. Notas de samfaina y pimienta roja con pequeños recuerdos de sándalo, nísperos y serbas.

EN BOCA

Bastante especiado, con notas ligeras de escalivada. Largo y con tensión.

POSTGUSTO

Persistente en boca. Notas finales de arándanos, guindilla y café.

COMENTARIOS

Este vino desarrollará toda su complejidad en botella. Importante potencial de guarda.

“Buscando el equilibrio con los suelos adecuados, el clima, las prácticas vitícolas, una buena selección masal y, en nuestro caso, una fermentación alcohólica única en los lagares de piedra del siglo XII, podemos obtener un vino elegante, complejo y diferenciado”.

PUNTUACIONES

Robert Parker

Quest 2018. 94 / 100 | **Quest 2017. 94** / 100
Quest 2016. 94 / 100 | **Quest 2015. 93** / 100
Quest 2014. 93 / 100 | **Quest 2013. 94** / 100

American Awards



CASTELL D'ENCUS
by Raül Bobet