

CELLER DE CAPÇANES

MAS PICOSA NEGRE

DO Catalunya, 2025

Caràcter mediterrani: fruita, frescor i intensitat



VARIETATS

45% Carinyena- 40% Garnatxa negra – 15% Syrah

Producció ecològica certificada (CCPAE)

ELABORACIÓ

Varietats vinificades per separat en tines d'acer inoxidable. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada (24-28°). Maceració: 8-10 dies. Fermentació malolàctica en tines d'acer inoxidable. Estabilització en fred, filtració abans de ser embotellat. Breu criança amb les seves lies en tines d'acer inoxidable (de 3 a 5 mesos).

ANÀLISI

- 14% vol. alcohol
- 6,2 g/l àcid tartàric
- <0,50 g/l sucre residual

NOTA DE TAST

Color cirera amb reflexes violacis. Aroma intens de fruita vermella. Gran expressió aromàtica en boca, amb molta fruita vermella com cireres i prunes, amb notes delicades de pebre negre i minerals. Amable i persistent.

MARIDATGE

Al ser un vi jove amb certa estructura, ens permet acompanyar-lo de saltejats de bolets, pasta amb salses a base de nata, pizza cuïta al forn de llenya, arrossos, carn blanca.



CERTIFICACIONS

V-Label Vegà | CCPAE Ecològic

