

## Mas Collet

D.O. Montsant | 2021

**Varietats:** 40% Cabernet Sauvignon  
30% Garnatxa  
30% Carinyena

**Verema:** a mà, des de principis de Setembre fins mitjans d'Octubre. Garnatxa i Carinyena de 15 a 25 anys i Cabernet Sauvignon de 5 a 20 anys. Sòls d'argila i granit. Altitud de 150 a 450 m.

**Vinificació:** Maceració de 21- 35 dies, les varietats es vinifiquen per separat. Fermentació a temperatura controlada (26-29°C). Inici de la fermentació malolàctica en tanc i finalització en bota.

**Envelliment:** Criança del vi 9 mesos en botes de roure americà i francès, de torrat mitjà i lleuger. Envelliment posterior en tanc durant 6 mesos abans d'embotellar.

**Producció:** 60.000 ampolles (0.75L) i 1.500 ampolles Magnum (1.5L)

**Anàlisi:** 14,5 % vol. alcohol  
5,1 g/l àcid tartàric  
1 g/l sucre residual

**Nota de tast:** Color de cirera picota intens amb reflexos violeta.. Cirera madura, nabius y aromes de roure suaus i ben integrats. Cos mitjà amb intensitat en la maduresa que presenta la fruita. Bona acidesa que manté aquest vi ben equilibrat amb uns tanins força suaus. Final llarg en boca.

**Maridatge:** Carns vermelles i blanques com xai o guisats de conill són maridatges que funcionen bé amb aquest vi. Verdures saltejades, xampinyons i plats de pasta cremosa son companys perfectes.

