



## Mas Collet

### D.O. Montsant

#### Varietats:

- 40% Carinyena
- 30% Garnatxa negra
- 30% Cabernet Sauvignon

#### Verema:

- Manual; des de principis de Setembre fins mitjans d'Octubre

#### Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (26-29°C)
- Varietats vinificades per separat en tancs d'acer inoxidable
- Maceració: 8-20 dies
- Fermentació malo làctica en tanc
- Estabilització natural en fred, suau filtratge abans d'embotellar

#### Envelliment:

- Envellit durant 9 mesos en roure americà i francès amb torrat mitjà i lleuger
- Envellit en tanc durant 6 mesos abans d'embotellar

#### Producció total:

- Aproximadament 100.000 ampolles (75cl)

#### Anàlisis:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5 g/l àcid (tartàrica)
- <2 g/l sucre residual

#### Nota de tast:

- Intensitat vermelloso mitja amb reflexos violetes. 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 son maridatges fàcils que funcionen be amb aquest vi. Verdures saltejades, xampinyons i plats de pasta cremosa son companys perfectes.

