

Mas Collet

D.O. Montsant

Varietats: 40% Garnatxa negra
30% Cabernet Sauvignon
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.

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

Producció: 100.000 ampolles (0.75L)

Anàlisi: 14,5 % vol. alcohol
4,7 g/l àcid tartàric
<1 g/l sucres residuals

Nota de tast: Intensitat vermellova 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.

