

CELLER DE CAPÇANES

MAS DONÍS NEGRE

DO Montsant. 2024

“Un Montsant jove i hedonista. Per gaudir en tot moment”



VARIETATS

- 35% Garnatxa negra
- 30% Merlot
- 20% Syrah
- 15% Ull de llebre

Vinyes de 10 a 25 anys, de diferents zones de la vall. Parcel·les al·luvials; a més alçada, terrasses sobre granit i pissarra. Veremat a mà a inicis de setembre fins a mitjans d'octubre.



VINIFICACIÓ

Temperatura de fermentació controlada (24°-28°C). Fermentació malolàctica en tina d'acer. Maceració: 6-10 dies. Les varietats es vinifiquen conjuntament. Envel·liment posterior en tina d'acer inoxidable durant 4 mesos abans d'embotellar.



ANÀLISI

- 14% vol. Alcohol
- 4.8 g/l acidesa total
- 0.6 g/l sucre residual



NOTA DE TAST

Rubí mitjà amb notes violetes. Perfum encisador de cirera licorosa i fruits vermells; pastís especiat. Cos mitjà; pura seducció i encant; final refrescant amb tanins suaus i madurs.



MARIDATGE

La seva naturalesa afruitada i refrescant combina de meravella amb aperitius com el carpaccio de vedella, amanides amb formatge de cabra o amanides de pasta. Excel·lent maridatge amb verdures o carn a la graella.



CERTIFICACIONS

Vegà V-Label

