

CELLER DE CAPÇANES

MAS DONÍS NEGRE

DO Montsant. 2024

"Un Montsant joven y hedonista. Para disfrutar en todo momento"



VARIEDADES

35% Garnacha tinta
30% Merlot
20% Syrah
15% Tempranillo

Viñedos de 10 a 25 años, de diferentes zonas del valle. Parcelas aluviales; a más altura, terrazas sobre granito y pizarra. Vendimiado a mano a principios de septiembre hasta mediados de octubre.



VINIFICACIÓN

Temperatura de fermentación controlada (24º-28ºC). Fermentación maloláctica en tina de acero. Maceración: 6-10 días. Las variedades se vinifican conjuntamente. Envejecimiento trasero en tina de acero inoxidable durante 4 meses antes de embotellar.



ANÁLISIS

- 14% vol. Alcohol
- 4,8 g/l de acidez total
- 0,6 g/l de azúcar residual



NOTA DE CATA

Rubí medio con notas violetas. Perfume encantador de cereza licorosa y frutos rojos; pastel especiado. Cuerpo medio; pura seducción y encanto; final refrescante con taninos suaves y maduros.



MARIDAJE

Su naturaleza afrutada y refrescante combina de maravilla con aperitivos como el carpaccio de ternera, ensaladas con queso de cabra o ensaladas de pasta. Excelente maridaje con verduras o carne a la parrilla.



CERTIFICACIONES

Vegano V-Label

