

Mas Donís Negre

D.O. Montsant

Varietats:

- 25% Garnatxa
- 20% Carinyena
- 20% Merlot
- 20% Syrah
- 15% Ull de llebre (tempranillo)

Verema: manual, de principis a mitjans de setembre.

Vinificació: Temperatura de fermentació controlada (24º-28ºC). Fermentació malolàctica en tina. Maceració: 6-10 dies. Les varietats es vinifiquen conjuntament.

Envelliment: en tina durant 4 mesos abans d'embotellar.

Producció:

- 30.000 ampolles (75cl)

Anàlisi:

- 14% vol. Alcohol
- 4,6 g/l àcid tartàric
- <1 g/l sucre residual

Nota de tast:

Rubí mitjà amb notes violetes. Perfum encantador de cirera licorosa i fruits vermells; pastís especiat; madur i complex; cos mitjà; pura seducció i encant; final fi amb tanins suaus madurs i retro gust agradablement refrescant.

Maridatge:

Marida molt bé amb aperitius i plats senzills com amanides, pastes o carns blanques. Servir lleugerament fred.

