

Mas Picoosa

D.O. Catalunya

Varietats:

- 45% Garnatxa negra
- 30% Syrah
- 25% Cabernet Sauvignon

Vinificació:

Temperatura de fermentació controlada (24- 28°C)
Varietats vinificades per separat en tines d'acer inoxidable.
Maceració: 8-10 dies.
Fermentació malolàctica en tines d'acer inoxidable.
Estabilització en fred, filtració abans de l'embotellat.
En tina d'acer inoxidable (sobre lies), 3-5 mesos aprox.

Verema: Plantació ecològica certificada (CCPAE)

Garnatxa i Syrah de 8 a 40 anys. Altitud: 150-450m.
Sòl al·luvial per les vinyes de zona baixa, sòl granític i pissarra
en terrasses per aquelles vinyes de zona més alta.

Anàlisi:

- 14,5% vol. Alcohol
- 5,1 g/l àcid tartàric
- <2 g/l sucres residuals

Producció: 55.000 ampolles (75cl.)

Nota de tast: Color cirera amb rivet violaci. Aroma intens de fruita vermella. En boca, potent amb un important volum i persistència final degut a la "criança" sobre lies.

Maridatge: Ideal amb tot tipus de plats. Al ser un vi jove amb certa estructura, ens permet acompanyar-lo amb saltejats de bolets, pasta amb salsa a base de nata, pizza cuïta al forn de llenya, arrossos, carn blanca...

