

Mas Tortó

D.O. Montsant

Varietats:

- 35% Carinyena
- 35% Cabernet Sauvignon
- 30% Garnatxa

Verema: A mà; mitjans de Setembre a mitjans d'Octubre

Vinificació:

Fermentació a temperatura controlada (27-29°C; llevats autòctons)

Maceració: 18-35 dies; totes les varietats vinificades conjuntament.

Fermentació malolàctica en tines d'acer inoxidable.

Suau filtrat abans d'embotellar, sense estabilització en fred.

Envellit 3 mesos en tines abans d'embotellar

Envel·liment:

12 mesos en barriques de roure francès, de torrat lleuger i mitjà

Producció total: Aproximadament 5.000 ampolles (75cl)

Anàlisis:

- 15 % vol. Alcohol
- 5 g/l àcid (tartàric)
- <1 g/l sucre residual

Nota de tast: Vermell robí de mitjana intensitat. Aromes de cirera madura amb notes terciàries de figues, cuir i fruits secs. Cos generós i ampli amb vainilla i xocolata de la fusta, però que es troben perfectament equilibrats amb les notes de fruits vermells.

Maridatge: Tortó es un gran vi per maridar amb plats de sabors intensos com bolets, *rissottos* i rostits. Marida molt bé amb plats fumats, brases, pasta i verdures al forn.

