



## Mas Tortó

### D.O. Montsant

#### Varietats:

- 45% Garnatxa negra
- 35% Cabernet Sauvignon
- 20% Carinyena

#### Verema:

- A mà; mitjans de Setembre a mitjans d'Octubre

#### Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (27-29°C; llevats autòctons)
- Maceració: 14-21 dies; totes les varietats vinificades separatament
- Fermentació malo làctica en tines d'acer inoxidable
- Suau filtratge abans d'embotellar, sense estabilització en fred
- Envel·lit 3 mesos en tines abans d'embotellar

#### Envel·liment:

- 12 mesos en bariques de roure francès, de torrat lleuger i mitjà

#### Producció total:

- Aproximadament 5.000 ampolles (75cl)

#### Anàlisis:

- 15 % vol. Alcohol
- 5 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

#### Nota de tast:

- Vermell rubí 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 be amb plats fumats, barbacoes, pasta i verdures al forn.

