

CELLER DE CAPÇANES

MAS TORTÓ

DO Montsant. 2022

“Un veritable tribut a les vinyes velles de Capçanes i del Montsant”



VARIETATS

35% Carinyena

35% Cabernet Sauvignon

30% Garnatxa

Edat dels ceps: 50-70 anys. Sòls: argila i granit, en terrasses.

Veremat a mà de principis de setembre fins a mitjans d'octubre



VINIFICACIÓ

Fermentació a temperatura controlada (27-29°C; llevats autòctons) en tines d'acer inoxidable. Maceració: 18-35 dies; totes les varietats vinificades conjuntament. Suau filtrat abans d'embotellar, sense estabilització en fred. Envelliment 3 mesos en tines abans d'embotellar.



ANÀLISIS

- 15% vol. Alcohol
- 4,5 g/l acidesa total
- 0,9 g/l sucre residual



CRIANÇA

12 mesos en botes noves de roure francès, de torrat lleuger i mitjà



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, perfectament equilibrats amb les notes de fruits vermells.



MARIDATGE

Mas Tortó es un gran vi, elegant, amb cos i presència per maridar amb plats de sabors igualment intensos com rostits, brases, plats fumats i al forn. També amb pastes o risotto de pernil ibèric.



CERTIFICATS

Vegà V-Label | Ecològic CCPAE

