

## Mas dels Ponts – Bag in box 3L

### D.O. Montsant

#### Varietats:

- 50% Garnatxa negra
- 30% Samsó
- 10% Cabernet Sauvignon
- 10% Syrah

**Vinyes:** ceps de 10-50 anys.

**Sòl:** argila i granit, en terrasses

**Verema:** manual, de principis a mitjans de setembre  
(1- 1,5 kg/cep).

**Vinificació** temperatura de fermentació controlada  
(24-28°C). Fermentació malolàctica en tina.

Maceració: 10-12 dies.

Les varietats es vinifiquen conjuntament.  
Estabilització natural en fred i suau filtrat.

**Criança:** envelliment de 9 a 12 mesos en botes de  
roure francès.

**Producció total :** 12.000 litres aproximadament

#### Anàlisi:

- 14,5% vol. Alcohol
- 4,9 g/l àcid tartàric
- <2 g/l sucre residual

**Nota de tast:** Vermell robí de mitja intensitat. En boca ofereix fruites del bosc com nabius i mores amb notes de vainilla de l'envelliment en roure. Cos mitjà amb tanins suaus y madurs. Post gust equilibrat amb una bona acidesa.

