

## Mas dels Ponts

### Varietats:

- 50% Garnatxa
- 30% Carinyena
- 10% Cabernet Sauvignon
- 10% Syrah

### Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (22-25°C)
- Varietats vinificades conjuntament en tancs d'acer inoxidable
- Envel·liment de 9 a 12 mesos en bótes de roure francès
- Estabilització natural en fred i suau filtratge

### Producció total:

- Aproximadament 15.000 litres

### Anàlisi:

- 14.5% vol. Alcohol
- 4.9 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

### Nota de tast:

- Vermell rubí de mitja intensitat. En boca ofereix fruites del bosc com nabius i mores amb notes de vainilla de l'envel·liment en roure. Cos mitjà amb tanins suaus y madurs. Un molt bon equilibri al final amb l'acidesa.

### Maridatge:

- Corder a la brasa, barbacoes, plats de curry y verdures al forn son molt bons candidats per maridar amb aquest vi negre.

