

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: Fermentació a temperatura controlada (24-28°C). Fermentació malolàctica en tina. Maceració: 10-12 dies. Les varietats es vinifiquen conjuntament. Estabilització química 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
- <1 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.

