

Mas dels Ponts – Bag in box 3L

D.O. Montsant

Variedades:

50% Garnacha tinta
30% Cariñena
10% Cabernet Sauvignon
10% Syrah

Viñedos: cepas de 10-50 años.

Suelos: arcilla y granito, en terrazas

Vendimia: manual, de principios a mediados de septiembre (1- 1,5 kg/cepa).

Vinificación: temperatura de fermentación controlada (24-28°C). Fermentación malolàctica en tinas. Maceración: 10-12 días.

Las variedades se vinifican conjuntamente.

Estabilización natural en frío y suave filtrado.

Crianza: envejecimiento de 9 a 12 meses en botas de roble francés.

Producción total: 12.000 litros aproximadamente

Análisis:

- 14,5% vol. Alcohol
- 4,9 g/l ácido tartárico
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata: color cereza picota intenso con reflejos violeta. Hermoso perfume de frutos rojos, un poco especiado, suave y avainillado por la crianza en roble. De cuerpo medio, con taninos suaves y maduros. Un frescor equilibrado con una buena acidez. Muy seductor.

