

Mas dels Ponts

Nota de tast

*Color de cirera picota intens, amb reflexos violeta.
Un bonic perfum de fruits vermells, un pèl especiat,
suau, floral i de mig cos, gaudeix d'un final afruitat
i uns tanins suaus, una frescor equilibrada i una
dolçor realment seductora.*

Varietats

60% Garnatxa
20% Samsó
10% Cabernet Sauvignon
10% Merlot



Elaboració

Fermentació amb temperatura controlada (24-28°C).

Maceració: 6-10 dies; les varietats es vinifiquen per separat en acer inoxidable i tancs de ciment.

Inici de la fermentació malolàctica en tanc i filtrat suau.

Envelliment

85% en tanc

15 % envellit en bóta

Vinyes

Vinyes de garnatxa i samsó de diferents llocs i edats

Sirà i cabernet : 5-10 anys

5-10 anys de cabernet Sauvignon

Sòl: argila, granit i algunes parts de pissarra, en terrasses.

Alçària: de 150 a 450 m

Verema

Manual

De començament de setembre a començament d'octubre

1kg – 1.5 kg per cep

40-50 hl/ha

Producció total

60.000

Anàlisi

14,1 % vol. alcohol

5,2 g/l acidesa(tartàric)

<2 g/l sucre residual