

## *Mas Picoosa*

### Nota de tast

*Vermell cirera amb espurnes violeta.*

*Aromes exòtics de cirera. Concentrat, amb un caràcter típic del mediterrani.*

*Tanins dolcencs, agradablement fresc.*

### Maridatge

Carns blanques, pizza, pasta... o fins i tot sol!

### Varietats

30% Syrah

30% Garnatxa

25% Cabernet Sauvignon

10% Ull de Llebre

5% Samsó



### Elaboració

Temperatura de fermentació controlada (24-28°C)  
Fermentació malolàctica en tanc.  
Maceració: 8-10 dies. Les varietats es vinifiquen per separat.  
Estabilitzat en fred i filtrat lleuger.

### Envelliment

Envelliment posterior en tanc durant 4 mesos abans d'embotellar.  
Una part està en bóta uns 4 mesos.

### Vinyes

Edat dels ceps: 8-40 anys de diferents parts de la vall.  
Ceps tradicionals en vas, orgànicament tractats i certificats per la **CCPAE**  
Sòl: argila i granit, en terrasses.  
Altitud: 150-450 m.

### Verema

Manual.  
De començaments a mitjan setembre.  
1.000-1.500 gr per cep.  
40-50 hl/ha.

### Producció total

500.000 ampolles (75 cl)

### Anàlisi

14,5% vol. alcohol.  
5,1 g/l acidesa (tartàric).  
<2 g/l sucre residual.

### Premis i mencions

#### **La Guía de vins de Catalunya 2019:**

- Mas Picoso eco 2017: 89p.

#### **James Suckling tasting 2018:**

- Mas Picoso de Flor en Flor 2017: 93p. Very dark nose with tons of black cherries and plums plus a hint of bitter chocolate, but a freshness that pulls you into the powerful and quite concentrated palate, where the generous, soft tannins are beautifully integrated. Long, powdery finish. Delicious now, but should hold through at least 2024.

#### **Guía Peñín 2019:**

- Mas Picoso 2017: 91 p. ¡5 Estrellas! Muy buena relación calidad-precio. Ecológico.

**Selection Das Genusmagazin 2018:**

- Mas Picoso: 3 stars = SILVER

**La Guía de vins de Catalunya 2018:**

- Mas Picoso eco 2016: 9,15p.

**Guía Peñín 2018:**

- Mas Picoso 2016: 89 p. ¡4 Estrellas! Buena relación calidad-precio. Ecológico.

**Selection Das Genusmagazin organic wines 2017:**

- 2016 Mas Picoso: 3\*\*\* stars = Silver, very good

**Guía Peñín 2017:**

- Mas Picoso 2015: 89 p.

**Selection Das Genusmagazin organic wines 2016:**

- Mas Picoso 2015: 2 Stars. Recommended!

**La Guía de vins de Catalunya 2016:**

- Mas Picoso 2014: 9,36p.

**Guía Peñín de los vinos de España 2016**

- Mas Picoso negre 2014: 88p

**Premis vinari dels vins catalans:**

- Mas Picoso 2013: **Medalla de Bronze**, al millor Negre Jove

**"LA GUIA de vins de Catalunya", 2014:**

- Mas Picoso negre 2011, **9.00p**: Fresc/ Llaminer/ Potent

**"Guía Peñín de los vinos de España", 2014, Spain:**

- Mas Picoso 2012 **87p** *Vino muy Bueno* 40% Garnacha, 40% Cariñena, 10% merlot, 10% tempranillo. *Color cereza intenso, borde violáceo. Aroma intensidad media, fruta madura, cerrado. Boca estructurado, taninos maduros.*

**"Peñín Guide, Top wines from Spain", Spain, 2013/2014:**

- Mas Picoso 2011 **90p** *Colour: cherry, purple rim. Nose: powerfull, ripe fruit, fruit expression.*

*Palate: powerful, flavourful, ripe fruit.*

**"Guía Peñín" de los vinos españoles 2013, Spain:**

- "Mas Picoso 2011" **90p** Color cereza, borde violáceo. Aroma potente, fruta madura, espresión frutal. Boca potente, sabroso, fruta madura.

**"Wein- plus" , Germany 2012:**

- "Mas Picoso 2011" BIO **84p**

**"Steven Tanzer, Josh Raynolds", International Wine Cellar, 19 Sept. 2012:**

- **2011 Celler de Capçanes, Mas Picoso de Flor en Flor, D.O. Montsant:** *(70% garnacha and 30% syrah, aged for six months in stainless steel): Bright purple. Assertive aromas of candied dark berries and spicecake, with a zesty mineral topnote. Juicy, penetrating blackberry and bitter cherry flavors show very good depth and pick up a peppery element with air. Finishes tangy and long, with resonating spiciness and a hint of candied flowers.*  
**90points**