

Mas Collet

D.O. Montsant | 2021

Varietades: 40% Cabernet Sauvignon
30% Garnacha
30% Cariñena

Vendimia: a mano, desde principios de septiembre hasta mediados de octubre. Garnacha y Cariñena de 15 a 25 años y Cabernet Sauvignon de 5 a 20 años. Suelos de arcilla y granito. Altitud de 150 a 450 m.

Vinificación: Maceración de 21-35 días, las variedades se vinifican por separado. Fermentación a temperatura controlada (26-29°C). Inicio de la fermentación maloláctica en *inox* y finalización en bota.

Crianza: 9 meses en barricas americanas y francesas de 1 a 5 años (228l), de tostado medio y ligero. Envejecimiento posterior en *inox* durante 6 meses antes de embotellar.

Producción: 60.000 botellas (0.75L) i 1.500 botellas Magnum (1.5L)

Análisis: 14,5 % vol. alcohol
5,1 g/l ácido tartárico
1 g/l sucre residual

Nota de cata: Color de cereza picota intenso con reflejos violeta. Cereza madura, arándanos y aromas de roble suaves y bien integrados. Cuerpo medio con intensidad en la madurez que presenta la fruta. Buena acidez que mantiene este vino bien equilibrado con unos taninos suaves. Final largo en boca.

Maridaje: Carnes rojas y blancas como cordero o guisos de conejo son maridajes que funcionan bien con este vino. Verduras salteadas, champiñones y platos de pasta cremosa son perfectos compañeros.

