



Mas Collet

D.O. Montsant

Variedades:

- 50% Garnacha tinta
- 25% Cariñena
- 25% Cabernet Sauvignon

Vendimia:

- Manual; desde principios de Setiembre hasta mediados de Octubre

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (26-29°C)
- Variedades vinificadas por separado en tanques de acero inoxidable
- Maceración: 8-20 días
- Fermentación malo-láctica en tanque
- Estabilización natural en frío, suave filtraje antes de embotellar

Envejecimiento:

- Envejecido durante 9 meses en roble americano y francés con tostado ligero y medio
- Envejecido en tanque durante 6 meses antes de embotellar

Producción total:

- Aproximadamente 100.000 botellas (75cl)

Análisis:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- Intensidad rojiza media con reflejos violetas. Cereza madura, arándanos y aromas de roble suaves y bien integrados. Cuerpo medio con intensidad en la madurez de su fruta. Buena acidez que lo mantiene bien equilibrado con los taninos suaves. Final largo.

Maridaje:

- Carnes rojas y blancas son maridajes fáciles que funcionan bien con este vino. Verduras salteadas, setas y platos de pasta cremosa son compañeros perfectos.

