



## Mas Collet

### D.O. Montsant

#### Variedades:

- 40% Cariñena
- 30% Garnacha negra
- 30% 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.

