

## Mas Collet

---

### D.O. Montsant

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

**Vendimia:** a mano, des de 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 cubas de acero inoxidable y finalización en barrica.

**Crianza:** crianza de 9 meses en barricas de roble americano y francés, de Tostado medio y ligero. Crianza posterior en cubas durante 6 meses antes de embotellar.

**Producción:** 100.000 botellas (0.75L)

**Análisis:** 14,5 % vol. alcohol  
4,7 g/l Acidez (tartárica)  
<1 g/l azúcares residuales

**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.

