

## *Mas Donís Negre (tinto)*

---

### D.O. Montsant

#### Variedades:

- 25% Garnacha tinta
- 20% Cariñena
- 20% Merlot
- 20% Syrah
- 15% Tempranillo

**Vendimia:** manual, de principios a mediados de septiembre.

**Vinificación:** Temperatura de fermentación controlada (24º-28ºC). Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Maceración: 6-10 días. Las variedades son vinificadas conjuntamente.

**Crianza:** envejecimiento posterior en tanque durante 4 meses, antes de embotellar

#### Producción:

- 30.000 botellas (75cl)

#### Análisis:

- 14% vol. Alcohol
- 4,6 g/l ácido tartárico
- <1 g/l azúcar residual

#### Nota de cata:

Rubí medio con motas de violeta. Perfume encantador de cereza licorosa y frutos rojos; pastel especiado; maduro y complejo; cuerpo medio; pura seducción frutal y encanto; final fino con taninos suaves maduros y retrogusto agradablemente refrescante.

#### Maridaje:

Marida muy bien con aperitivos y platos sencillos como ensaladas, pastas y carnes blancas. Servir ligeramente frío.

