

Mas Donís Old Vines

D.O. Montsant

Varietats:

- 50% Garnatxa negra
- 30% Carinyena
- 20% Syrah

Verema: A mà, finals de setembre

Vinificació:

Fermentació a temperatura controlada (26-28°C), temperatura suau per potenciar els aromes i una fermentació lenta.

Varietats vinificades per separat en tines d'acer inoxidable

Maceració: 10-21 dies.

Fermentació malolàctica en tines d'acer inoxidable.

Envelliment: Parcialment envellit en botes (Carinyena)

Producció: Aproximadament 12.000 ampolles (75cl)

Anàlisi:

- 14.5 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidesa (tartàrica)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

Vermell robí d'intensitat mitjana. En boca aporta notes madures i sucoses de fruits del bosc amb nabius i mores, però també amb un toc herbaci i especiat. La fusta es troba ben integrada en amb notes de vainilla i cuir, en un cos mitjà/gran on els tanins es troben suaus i madurs, gens agressius, prou melosos.

Maridatge:

Aquest vi marida perfectament amb plats clàssics com la taula de formatges i embotits. A més a més, també és molt bon company de plats de carn vermella i estofats.

