

Mas Donís Old Vines

D.O. Montsant

Variedades:

- 50% Garnacha tinta
- 30% Cariñena
- 20% Syrah

Vendimia: A mano, finales de septiembre

Vinificación:

Fermentación a temperatura controlada (26-28°C), temperatura suave para potenciar los aromas y una fermentación suave y lenta. Variedades vinificadas por separado en depósitos de acero inoxidable. Maceración: 10-21 días
Fermentación malo-láctica en los depósitos de acero inoxidable.

Envejecimiento: Parcialmente envejecido en barricas (Cariñena)

Producción: Aproximadamente 12.000 botellas (75cl)

Análisis:

- 14.5 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l ácido (tartárico)
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata: Rojo rubí de intensidad media. En boca trae notas maduras y jugosas de frutos del bosque: arándanos, moras y cerezas; acompañadas de un toque herbal y especiado. La madera se encuentra bien integrada con notas de vainilla y cuero. Taninos son maduros y suaves, el cuerpo es medio y vibra con una seria intensidad de fruta.

Maridaje: Este vino marida perfectamente con platos clásicos como la tabla de quesos y embutidos, platos de carne potentes y platos de elaboración mas compleja como cordero al horno.

