

## *Mas Donís Old Vines*

---

### **D.O. Montsant**

### **Variedades:**

- 50% Garnacha tinta
- 30% Cariñena
- 15% Cabernet Sauvignon
- 5% 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.

