CELLER DE CAPÇANES

MAS DONÍS TINTO

DO Montsant. 2023

"Un Montsant joven y hedonista. Perfecto para una noche de verano."

VARIEDADES

35% Garnacha tinta
30% Merlot
20% Syrah
15% Tempranillo

Viñedos de 10 a 25 años, de diferentes zonas del valle. Parcelas aluviales y a más altura terrazas sobre granito y pizarra. Vendimiado a mano a inicios de septiembre y hasta mitades de octubre.

VINIFICACIÓN

Temperatura de fermentación controlada (24º-28ºC). Fermentación maloláctica en tina. Maceración: 6-10 días. Las variedades se vinifican conjuntamente. Envejecimiento posterior en tina durante 4 meses antes de embotellar.

ANÁLISIS

- 14%vol. Alcohol
- 5,2 g/l acidez total
- 1 g/l de azúcares residuales

NOTA DE TAST

Rubí medio con notas violetas. Perfume encantador de cereza licorosa y frutos rojos; pastel especiado. Cuerpo medio; pura seducción y encanto; final refrescante con taninos suaves y maduros.

MARIDAJE

Su naturaleza afrutada y refrescante combina de maravilla con aperitivos como el carpaccio de ternera, ensaladas con queso de cabra o ensaladas de pasta. Excelente maridaje con verduras o carne a la parrilla.

CERTIFICADOS

Vegano V-Label