

Mas Pcosa

D.O. Catalunya

Varietades: 45% Garnacha
30% Syrah
25% Cabernet Sauvignon

Vinificació:

Temperatura de fermentació controlada (24- 28°C)
Varietades vinificades por separado en tanques de acero inoxidable. Maceración: 8-10 días
Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable
Estabilización en frío, filtración antes del embotellamiento.
En tanque de acero inoxidable (sobre lías), 3-5 meses aprox.

Vendimia: Plantación ecológica certificada (CCPAE)

Garnacha y Syrah de 8 a 40 años
Terreno arenoso fluvial en zonas bajas, terreno granítico y de pizarra en parcelas más elevadas. Altitud: 150m-450m

Análisis:

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

Producción: 55.000 botellas (75cl.)

Nota de cata: Color cereza con reflejos violetas. Aromas intensos a fruta roja. En paladar bastante potente con voluptuosidad y persistencia debido a su "crianza" sobre lías.

Maridaje: Ideal con todo tipo de platos. Al tratarse de un vino joven con cierta estructura, nos permite acompañarlo con salteados de setas, pastas, pizzas al horno, arroces y carne blanca.

