

Mas Picoso

Nota de cata

*Rojo cereza con destellos violeta.
Aromas exóticos y de cereza.
Concentrado, con carácter típico
mediterráneo, taninos dulces y agradablemente
fresco y mentolado.*

Maridaje

Maridaje: Carnes blancas, pizza, pasta ...

Variedades

30% Syrah
30% Garnacha
25% Cabernet Sauvignon
10% Tempranillo
5% Samsó (cariñena)



Elaboración

Fermentación a temperatura controlada (24-28°C) y maloláctica en tanque
Maceración: 8-10 días se vinifican las variedades por separado
Estabilizado en frío y ligeramente filtrado

Envejecimiento

Envejecimiento posterior en tanque durante 4 meses, antes de embotellar.
Una parte esta 4 meses en barrica

Viñedos

Edad de las cepas: 8-40 años de diferentes partes del valle.
Cepas tradicionales en vaso, orgánicamente tratadas – certificadas por la CCPAE
Suelo: arcilloso, granito, en terrazas.
Altitud: 150-450 m

Vendimia

Manual
Inicio a mitad de septiembre
1.000- 1500 g por cepa
40-50 hl/ha

Producción total

50.000 botellas (75 cl)

Análisis

14,5 % vol. Alcohol
5,1g/l acidez (tartarico)
<2 g/l azúcar residual

Premios y menciones

La Guía de vins de Catalunya 2019:

- Mas Picoso eco 2017: 89p.

James Suckling tasting 2018:

- Mas Picoso de Flor en Flor 2017: 93p. Very dark nose with tons of black cherries and plums plus a hint of bitter chocolate, but a freshness that pulls you into the powerful and quite concentrated palate, where the generous, soft tannins are beautifully integrated. Long, powdery finish. Delicious now, but should hold through at least 2024.

Guía Peñín 2019:

- Mas Picoso 2017: 91 p. ¡5 Estrellas! Muy buena relación calidad-precio. Ecológico.

Selection Das Genusmagazin 2018:

- Mas Picoso: 3 stars = SILVER

La Guía de vins de Catalunya 2018:

- Mas Picoso eco 2016: 9,15p.

Guía Peñín 2018:

- Mas Picoso 2016: 89 p. ¡4 Estrellas! Buena relación calidad-precio. Ecológico.

Selection Das Genusmagazin organic wines 2017:

- 2016 Mas Picoso: 3*** stars = Silver, very good

Guía Peñín 2017:

- Mas Picoso 2015: 89 p.

Selection Das Genusmagazin organic wines 2016:

- Mas Picoso 2015: 2 Stars. Recommended!

La Guía de vins de Catalunya 2016:

- Mas Picoso 2014: 9,36p.

Guía Peñín de los vinos de España 2016

- Mas Picoso negre 2014: 88p

Premis vinari dels vins catalans:

- Mas Picoso 2013: **Medalla de Bronze**, al millor Negre Jove

"LA GUIA de vins de Catalunya", 2014:

- Mas Picoso negre 2011, **9.00p**: Fresc/ Llaminer/ Potent

"Guía Peñín de los vinos de España", 2014, Spain:

- Mas Picoso 2012 **87p** *Vino muy Bueno* 40% Garnacha, 40% Cariñena, 10% merlot, 10% tempranillo. *Color cereza intenso, borde violáceo. Aroma intensidad media, fruta madura, cerrado. Boca estructurado, taninos maduros.*

"Peñín Guide, Top wines from Spain", Spain, 2013/2014:

- Mas Picoso 2011 **90p** *Colour: cherry, purple rim. Nose: powerfull, ripe fruit, fruit expression. Palate: powerful, flavourful, ripe fruit.*

"Guía Peñín" de los vinos españoles 2013, Spain:

- "Mas Picoso 2011" **90p** Color cereza, borde violáceo. Aroma potente, fruta madura, expresión frutal. Boca potente, sabroso, fruta madura.

"Wein- plus" , Germany 2012:

- "Mas Picoso 2011" BIO **84p**

"Steven Tanzer, Josh Reynolds", International Wine Cellar, 19 Sept. 2012:

- **2011 Celler de Capçanes, Mas Picoso de Flor en Flor, D.O. Montsant:** *(70% garnacha and 30% syrah, aged for six months in stainless steel): Bright purple. Assertive aromas of candied dark berries and spicecake, with a zesty mineral topnote. Juicy, penetrating blackberry and bitter cherry flavors show very good depth and pick up a peppery element with air. Finishes tangy and long, with resonating spiciness and a hint of candied flowers.*
90points