

## Mas Tortó

---

### D.O. Montsant

#### Variedades:

- 35% Cariñena
- 35% Cabernet Sauvignon
- 30% Garnacha

**Vendimia:** A mano; desde mediados de septiembre hasta mediados de octubre

#### Vinificación:

Fermentación a temperatura controlada (27-29°C; levadura natural)  
Maceración: 18-35 días; todas las variedades vinificadas conjuntamente. Fermentación maloláctica en tanque.  
Suave filtrado antes de embotellar, sin estabilización en frío.  
Envejecido 3 meses en tanque antes de embotellar

#### Envejecimiento:

12 meses en barricas de roble francés nuevas, tostado medio y ligero

**Producción total:** Aproximadamente 5.000 botellas (75cl)

#### Análisis:

- 15% vol. Alcohol
- 5,0 g/l acidez (tartárica)
- <1 g/l azúcar residual

#### Nota de cata:

Rojo rubí de intensidad media. Aromas de cereza muy madura con notas terciarias de ciruelas, cuero y frutos secos. Generoso y de gran cuerpo que ofrece notas de vainilla y chocolate, con un largo final de frutos rojos y un frescor y acidez muy agradables.

#### Maridaje:

Mas Tortó es un gran vino para maridar con carnes, tales como entrecots, cordero y ternera. Marida muy bien con platos ahumados y barbacoas y acompaña muy bien pastas y verduras al horno.

