



Mas Tortó

D.O. Montsant

Variedades:

- 40% Garnacha tinta
- 30% Cariñena
- 25% Cabernet Sauvignon
- 5% Syrah

Vendimia:

- A mano; desde mediados de septiembre hasta mediados de octubre

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (27-29°C; levadura natural)
- Maceración: 14-21 días; todas las variedades vinificadas separadamente
- Fermentación malo láctica en tanque
- Suave filtraje 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 g/l acidez (tartárica)
- <2 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 gran cuerpo que ofrece notas de vainilla y chocolate, con un largo final de frutos rojos y un frescor de la acidez muy agradable.

Maridaje:

- Tortó es un gran vino para maridar con carnes, tal y como entrecots, cordero y platos de ternera. Marida muy bien con platos ahumados y barbacoas y es muy buen compañero de pastas y verduras al horno.

