

## Mas Tortó

---

### D.O. Montsant

#### Varietats:

- 40% Garnatxa negra
- 30% Carinyena
- 30% Cabernet Sauvignon

**Verema:** A mà; mitjans de Setembre a mitjans d'Octubre

#### Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (27-29°C; llevats autòctons)
- Maceració: 14-21 dies; totes les varietats vinificades separadament
- Fermentació malolàctica en tines d'acer inoxidable
- Suau filtratge abans d'embotellar, sense estabilització en fred
- Envellit 3 mesos en tines abans d'embotellar

#### Envelliment:

12 mesos en barriques de roure francès, de torrat lleuger i mitjà

**Producció total:** Aproximadament 5.000 ampolles (75cl)

#### Anàlisis:

- 15 % vol. Alcohol
- 5 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

**Nota de tast:** Vermell robí de mitjana intensitat. Aromes de cirera madura amb notes terciàries de figues, cuir i fruits secs. Cos generós i ampli amb vainilla i xocolata de la fusta, però que es troben perfectament equilibrats amb les notes de fruits vermells.

**Maridatge:** Tortó es un gran vi per maridar amb plats de sabors intensos com bolets, *rissottos* i rostits. Marida molt bé amb plats fumats, brases, pasta i verdures al forn.

