

## Mas Tortó

---

### D.O. Montsant

#### Variedades:

- 40% Garnacha tinta
- 30% Cariñena
- 30% Cabernet Sauvignon

**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 maloláctica 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 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.

