

CELLER DE CAPÇANES

MAS TORTÓ

DO Montsant. 2022

"Un verdadero tributo a los viñedos viejos de Capçanes y del Montsant"



VARIEDADES

35% Cariñena

35% Cabernet Sauvignon

30% Garnacha

Edad de las cepas: 50-70 años. Suelos: arcilla y granito, en terrazas. Vendimiado a mano de principios de septiembre hasta mediados de octubre



VINIFICACIÓN

Fermentación a temperatura controlada (27-29°C; levaduras autóctonas) en tinas de acero inoxidable. Maceración: 18-35 días; todas las variedades vinificadas conjuntamente. Suave filtrado antes de embotellar, sin estabilización en frío. Envejecimiento 3 meses en tinas antes de embotellar.



ANÁLISIS

- 15%vol. Alcohol
- 4,5 g/l acidez total
- 0,9 g/l sucre residual



CRIANZA

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



NOTA DE CATA

Rojo rubí de media intensidad. Aromas de cereza madura con notas terciarias de higos, cuero y frutos secos. Cuerpo generoso y amplio con vainilla y chocolate de la madera, perfectamente equilibrados con notas de frutos rojos.



MARIDAJE

Mas Tortó es un gran vino, elegante, con cuerpo y presencia para maridar con platos de sabores igualmente intensos como asados, brasas, platos ahumados y al horno. También con pastas o risotto de jamón ibérico.



CERTIFICACIONES

Vegano V-Label | Ecológico CCPAE

