

## Mas dels Ponts

### Variedades:

- 50% Garnacha
- 30% Cariñena
- 10% Cabernet Sauvignon
- 10% Syrah

### Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (22-25°C)
- Variedades vinificadas conjuntamente en depósitos de acero inoxidable
- Envejecimiento de 9 a 12 meses en barricas de roble francés
- Estabilización natural en frío y suave filtraje

### Producción total:

- Aproximadamente 15.000 litros

### Análisis:

- 14.5% vol. Alcohol
- 4.9 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

### Nota de cata:

- Rojo rubí de media intensidad. En boca ofrece frutos del bosque como arándanos y moras con notas de vainilla del roble. Cuerpo medio con taninos suaves y maduros. Un equilibrio perfecto entre la fruta de este tinto y la acidez.

### Maridaje:

- Cordero asado, barbacoas, platos de curry y verduras al horno son muy buenos candidatos para maridar con este tinto.

