

Mas dels Ponts

Nota de cata

*Color cereza picota intenso con reflejos violeta.
Hermoso perfume de frutos rojos, un poco
especiado, suave...floral y de cuerpo medio,
disfruta de un final afrutado y unos taninos suaves,
un frescor equilibrado y un dulzor realmente
seductor.*

Variedades

60% Garnacha
20% Samsó
10% Cabernet Sauvignon
10% Merlot



Elaboración

Fermentación con temperatura controlada (24-28°C)

Maceración: 6-10 días. Se vinifican las variedades por separado en acero inoxidable y tanques de cemento.

Inicio de la fermentación maloláctica en tanque y suave filtrado

Envejecimiento

85% en tanque.

15 % envejecido en bodega.

Viñedos

Viñas de garnacha y cariñena de diferentes zonas del valle y diferentes edades; syrah y cabernet Sauvignon con edades de entre 5 a 10 años.

Suelo: arcilla, granito, y algunas partes de pizarra, en terrazas. Altitud de 150-450 m

Vendimia

Manual

Inicio en septiembre, hasta inicios de octubre

1 kg – 1.5 kg por cepa

40-50 hl/ha

Producción total

60.000

Análisis

14,1 % vol. Alcohol

5,2 g/l acidez(tartárico)

<2 g/l azúcar residual