

Mas Picoso Blanc de noirs

D.O. Montsant

Variedades:

- 100% Garnacha tinta ECO

Vinificación:

Prensado directo de la Garnacha negra, seleccionamos la uva que no ha acabado de sintetizar los antocianos y que mantiene un color más rojizo. Vigilamos que la madurez de la pulpa de la uva haya sido completa. Fermentación a temperatura controlada (14-16°C) en depósito de acero inoxidable. Ligera clarificación y suave filtrado antes de embotellar.

Vendimia: A mano, principios de septiembre

Análisis:

- 13% vol. Alcohol
- 5 g/l acidez total
- 0,5 g/l azúcar residual

Producción: 5.000 botellas (75cl.)

Nota de cata:

Color brillante de piel de cebolla, aromas de frutos rojos, frutas de hueso y una cierta mineralidad. Afrutado en boca, manteniendo una acidez que conlleva frescor y un leve carácter tánico.

Maridaje:

Este vino marida bien con platos ligeros como ensaladas, cualquier tipo de pescado y marisco o sólo con aperitivos.

