



Mas Picoso Blanc de Negres

D.O. Montsant

Varietats:

- 50% Garnatxa roja
- 50% Garnatxa negra

Verema:

- A mà, principis de Setembre

Vinificació:

- Premsat directe de la Garnatxa negra, triem el raïm que no ha finalitzat de sintetitzar els antocians i que acostuma a mantenir un color més vermellós. Vigilem que la maduresa de la polpa hagi estat completada.
- Fermentació a temperatura controlada (14-16°C) en dipòsit d'acer inoxidable.
- Lleuger clarificat.
- Suau filtrat abans d'embotellar.

Producció total:

- Aproximadament 5.300 ampolles (75cl)

Anàlisi:

- 13% vol. Alcohol
- 5 g/l acidesa (tartàric)
- 0,5 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Color pell de ceba brillant, aromes de fruites vermelles, fruites d'os i certa mineralitat. Afruitat en boca, amb una fresca acidesa i una lleugera tannicitat.

Maridatge:

- Aquest vi marida bé amb menjars lleugers com amanides, tot tipus de peix i marisc, o bé sol, com aperitiu.

