



## Mas Picoosa de flor en flor

### D.O. Montsant

#### Variedades:

- 55% Garnacha tinta
- 25% Syrah
- 15% Cabernet Sauvignon
- 5% Tempranillo

#### Vendimia:

- A mano, principios de Setiembre hasta mediados de Octubre
- Plantación ecológica certificada (CCPAE)

#### Vinificación:

- Temperatura de fermentación controlada (24-28°C)
- Variedades vinificadas por separado en tanques de acero inoxidable
- Maceración: 8-15 días
- Fermentación malo láctica en tanques de acero inoxidable
- Filtración suave
- En tanque de acero inoxidable (sobre lías), 3-5 meses aprox.

#### Producción total:

- Aproximadamente 55.000 botellas (75cl)

#### Análisis:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

#### Nota de cata:

- Color cereza con reflejos violetas. Aromas intensos a fruta roja. En paladar bastante potente con voluptuosidad y persistencia debido a su "crianza" sobre lías.

#### Maridaje:

- Ideal con todo tipo de platos. Al tratarse de un vino joven con cierta estructura, nos permite acompañarlo con salteados de setas, pastas, pizzas al horno, arroces y carne blanca.

