

Mas Picoxa de flor en flor

D.O. Montsant

Varietats:

- 55% Garnatxa negra
- 25% Syrah
- 15% Cabernet Sauvignon
- 5% Ull de llebre

Verema:

- A mà, principis de Setembre fins mitjans d'Octubre
- Plantació ecològica certificada (CCPAE)

Vinificació:

- Temperatura de fermentació controlada (24-28°C)
- Varietats vinificades per separat en tancs d'acer inoxidable
- Maceració: 8-15 dies
- Fermentació malo làctica en tancs d'acer inoxidable
- Filtració suau
- En tanc d'acer inoxidable (sobre líes), 3-5 mesos aprox.

Producció total:

- Aproximadament 55.000 ampolles (75cl)

Anàlisi:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l àcid (tartàrica)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Color cirera amb rivet violaci. Aroma intens de fruita vermella. En boca, potent amb un important volum i persistència final degut a la "criança" sobre líes.

Maridatge:

- Ideal amb tot tipus de plats. Al ser un vi jove amb certa estructura, ens permet acompanyar-lo amb saltejats de bolets, pasta amb salsa a base de nata, pizza cuïta al forn de llenya, arrossos, carn blanca...

