

Mas Tortó Brisado

D.O. Montsant | Cosecha 2020

Varietades: 100% Garnacha blanca Ecológica

Vinificación: La uva pisada y sin raspón se vinifica en fudres de roble francés de 1000L. Se macera con las pieles y se trabaja el sombrero a diario a lo largo de la fermentación alcohólica al igual que una vinificación clásica de vino tinto.

Crianza: Crianza de 9 meses en barricas de roble francés nuevas de 300L con trabajo de lías durante la crianza.

Viñedo: Garnacha blanca ecológica de cepas viejas plantadas en vaso.

Vendimia: Manual en cajas de 18kg. Finales de Agosto.

Producción: 800 botellas (0.75L)

Análisis:

- 13.8 % vol. alcohol
- ATT: 5.20 g/l
- Azúcar: 0.1 g/l

Nota de cata: Color dorado ambarino característico de los vinos blancos brisados. En nariz resalta las frutas de hueso, donde el albaricoque gana protagonismo. Una fragancia sutilmente florar (flores blancas como el azahar o saúco) lo hace más delicado y sugerente, e invita a beberlo.

En boca nos encontramos con todo el carácter de la garnacha blanca, voluminosa y sedosa, de rasgos dulces y amables que se mezclan con una acidez perfecta, que le aporta la frescura y le da una gran versatilidad gastronómica.

Maridaje: La frescura y alcohol en este vino nos permite múltiples tipos de maridajes. Desde platos sencillos como un tártar de atún o salmón, a otros platos asiáticos más elaborados con curri y especias, como podría ser un pollo asado al horno con Cúrcuma, Jengibre y limón. Quesos cremosos pero curados como Cambembert, Brie, Tulum o Taleggio.

