

Mas Tortó Brisat

D.O. Montsant | Anyada 2020

Varietats: 100% Garnatxa blanca Ecològica

Vinificació: El raïm trepitjat i sense raspa es vinifica en foudres de roure francès de 1000L. Es macera amb pells i es treballa el barret diàriament al llarg de la fermentació alcohòlica, seguint el mateix procés que una vinificació clàssica de vi negre.

Criança: Criança de 9 mesos sobre lies en bótes noves de roure francès de 300L.

Vinyes: Garnatxa blanca ecològica de vinyes velles plantades en vas.

Verema: Manual en caixes de 18kg. Finals d'agost.

Producció: 800 ampolles (0.75L)

Anàlisi:

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

Nota de tast: Color daurat ambarí característic dels vins blancs brisats. En nas ressalten les fruites d'os, on l'albercoc guanya protagonisme. Una fragància subtilment floral (flors blanques com la tarongina o saüc) el fa més delicat i evocador i convida a beure'l. En boca ens trobem amb tot el caràcter de la garnatxa blanca, voluminosa i sedosa, amb matisos dolços i amables que es barregen amb una acidesa perfecta, que aporta frescor i li donen una gran versatilitat gastronòmica.

Maridatge:

La frescor i l'alcohol en aquest vi ens permet jugar amb molts tipus de maridatges. Des de plats senzills com un tàrtar de tonyina o salmó, a altres plats asiàtics més elaborats amb curri i espècies, com podria ser un pollastre al forn amb cúrcuma, gingebre i llimona. Formatges cremosos però curats com el Camembert, Brie, Tulum, Taleggio.

