

CELLER DE CAPÇANES

MAS TORTÓ ROSADO

DO Montsant. 2024



VARIEDADES

50% Garnacha Tinta, 50% Garnacha Gris.

Origen: Seleccionadas de viñedos en Capçanes. Vendimia a mano, a partir de finales de agosto. Producción limitada de 4.000 botellas.



VINIFICACIÓN

Despalillado y prensado directo de la uva.

Prensado directo de la Garnacha tinta. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (14-16 ° C) en depósito de acero inoxidable. Trabajo de las lías durante una parte de la crianza. Clarificado y suave filtrado antes de embotellar. 10 meses en foudre de roble francés de 3000L.



ANÁLISIS

- 13,3% vol. Alcohol
- 5,6 g/l acidez total
- 0,8 g/l de azúcar residual



NOTA DE CATA

Color rosado pálido piel de cebolla brillante de baja intensidad.

En nariz su fragancia es delicada. Delicados aromas de flor blanca y frutos rojos: fresas, framboesas... que se mezclan con una fragancia floral característica de los vinos de crianza de garnacha.

En boca sorprende su elegancia, finura y un largo recorrido. Su sensación sedosa se equilibra con una buena acidez que le aporta gran frescura y armoniza la fuerza aromática de la fruta roja.



MARIDAJE

Su buena acidez y mineralidad, lo hace excelente acompañando mariscos, pescados a la plancha o al horno, como lubina, dorada o salmón; o carnes blancas como el pollo y el cerdo.

En general es ideal para platos ligeros y mediterráneos.



CERTIFICACIONES

Vegano V-Label | Ecológico CCPAE

