

CELLER DE CAPÇANES

MAS DONÍS TINTO

DO Montsant. 2023

"Un Montsant joven y hedonista. Perfecto para acompañar cualquier momento."



VARIEDADES

Garnacha tinta 35% Merlot 30% Syrah 20% Tempranillo 15%

ORIGEN. Viñedos de 10 a 25 años, de diferentes zonas del valle. Parcelas aluviales y a más altura terrazas sobre granito y pizarra. Vendimiado a mano a inicios de septiembre y hasta mitades de octubre.



VINIFICACIÓN

Fermentación a temperatura controlada (24º-28ºC). Las variedades se vinifican conjuntamente. Fermentación maloláctica en tinas de acero inoxidable. Maceración de 6 a 10 días. Envejecimiento posterior en tinas durante 4 meses antes de embotellar.



ANÁLISIS

- 14%vol. Alcohol
- 5,2 g/l acidez total
- 1 g/l de azúcares residuales



NOTA DE CATA

Rubí medio con notas violetas. Perfume encantador de cereza licorosa y frutos rojos; pastel especiado. Cuerpo medio; pura seducción y encanto; final refrescante con taninos suaves y maduros.



MARIDAJE

Su naturaleza afrutada y refrescante combina de maravilla con aperitivos como el carpaccio de ternera, ensaladas con queso de cabra o ensaladas de pasta. Excelente maridaje con verduras o carne a la parrilla.



CERTIFICACIONES

Vegano V-Label

