

CELLER DE CAPÇANES

MAS PICOSA NEGRA

DO Catalunya, 2022

Carácter mediterráneo: fruta, frescor e intensidad



VARIEDADES

Garnacha tinta 45%, Syrah 30%, Cabernet Sauvignon 15%, Merlot 5%, Cariñena 5%

Producción ecológica certificada (CCPAE)



ELABORACIÓN

Variedades vinificadas por separado en tanques de acero inoxidable. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (24-28º). Maceración: 8-10 días. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable. Estabilización en frío, filtración antes del embotellamiento. Breve crianza sobre lías en tanque de acero inoxidable (de 3 a 5 meses).



ANÁLISIS

- 14.5% vol. alcohol
- 5.1 g/l ácido tartárico
- <2 g/l azúcar residual



NOTA DE CATA

Color cereza con reflejos violetas. Aromas frescos e intensos a frutos rojos como cerezas negras y ciruelas. Rica expresión aromática, con refrescantes notas de frutos rojos y pimienta negra. Largo post gusto.



MARIDAJE

Al tratarse de un vino joven con cierta estructura, nos permite acompañarlo con salteados de setas, pastas, pizzas al horno, arroces y carne.



CERTIFICACIONES

V-Label Vegano | CCPAE Ecológico

