



Mas Blanc

CLOS DEL MAS

D.O.Q. PRIORAT



MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, GARNACHA



TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C

Elaboración

Tras un proceso de maduración lenta en cubas de acero inoxidable y, su posterior crianza en barricas de roble francés y americano, durante seis meses, se ha embotellado para su afinamiento y crianza en botella.

Aspecto

Color caoba oscuro, con tonos violáceos, limpio y brillante. Con mucha capa.

Aroma

Intenso a fruta madura. Al oxigenarse, aparecen aromas frutales, con ligeros toques a minerales y especias.

Gusto

Destacan los gustos de frutas, en buen equilibrio con el cuerpo del vino. Tiene una gran concentración de taninos suaves que le transfieren un agradable paso de boca.