



Mas Blanc

RED BAT

D.O.Q. PRIORAT



GARNACHA, CABERNET SAVIGNON, SYRAH



TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C

Elaboración

La uva es cosechada a mano pasando por la mesa de selección, escogiendo los mejores granos. A continuación, se macera en frío en los pequeños depósitos prefermentativos durante tres días. La fermentación dura 18 días.

Aspecto

Color caoba oscuro, con tonos violáceos, limpio y brillante.

Aroma

Intenso a fruta fresca roja, con recuerdos a mora, 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.