



Mas Blanc

CLOS DEL MAS

D.O.Q. PRIORAT



MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, GARNATXA



TEMPERATURA DE SERVEI: 18 °C

Elaboració

Després d'un procés de maduració lenta en cisternes d'acer inoxidable i la seva criança posterior en botes de roure francès i americà durant sis mesos, s'ha embottellat per al seu afinament i criança en ampolla.

Aspecte

Color caoba fosc, amb tons violacis, net i brillant. Amb molta capa.

Aroma

Intens de fruita madura. Quan s'oxigena, apareixen aromes de fruita, amb lleugers tocs de minerals i espècies.

Gust

Destaquen els gustos de fruites, en bon equilibri amb el cos del vi. Té una gran concentració de tanins suaus, que li transfereixen un agradable pas de boca.