



*Mas Blanc*

# RED BAT

D.O.Q. PRIORAT



GARNATXA, CABERNET SAVIGNON, SYRAH



TEMPERATURA DE SERVEI: 18 °C

## Elaboració

El raïm es recull a mà i passa per la taula de selecció per escollir els millors grans. Tot seguit, es macera en fred als petits dipòsits prefermentatius durant tres dies. La fermentació dura 18 dies.

## Aspecte

Color caoba fosc, amb tons violacis, net i brillant.

## Aroma

Intens de fruita vermella fresca, amb records de mora i 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.