



Mas Blanc

+7

D.O.Q. PRIORAT



CABERNET SAUVIGNON, GARNATXA, SYRAH



TEMPERATURA DE SERVEI: 18 °C

Elaboració

La verema es fa per separat per a cada varietat i manualment, després d'un estricte control de la maduració. Un cop fermentat en dipòsit d'acer inoxidable durant 18 dies, es fa el cupatge a les botes de criança, on roman un any, i posteriorment s'afina en ampolla.

Aspecte

Vi de color granat fosc de gran persistència.

Aroma

Destaca el seu pas per roure, barrejat amb aromes de fruita, que li confereixen una gran finor i complexitat.

Gust

És ple i complex, suau i equilibrat al paladar. Un vi en el qual predominen les fruites vermelles lleugerament fumades.

Premis

