



Mas Blanc

+7

D.O.Q. PRIORAT



CABERNET SAUVIGNON, GARNACHA, SYRAH



TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C

Elaboración

La vendimia se realiza por separado para cada variedad y manualmente, tras un estricto control de la maduración. Fermentado en depósito de acero inoxidable durante 18 días, se realiza el coupage en las barricas de crianza en las que permanecen un año y, posteriormente, se afina en botella.

Aspecto

Vino de color granate oscuro de gran persistencia.

Aroma

Destaca su paso por roble, mezclado con aromas frutales que le confieren una gran finura y complejidad.

Gusto

Es pleno y complejo, suave y equilibrado al paladar. Un vino en el cual predominan las frutas rojas ligeramente ahumadas.

Premios

