



Mas Blanc

BALCONS

D.O.Q. PRIORAT



CABERNET SAUVIGNON, GARNATXA, MERLOT



TEMPERATURA DE SERVEI: 18 °C

Elaboració

Després de diversos controls de maduració, els ceps es veremen separadament per varietats de manera manual, cep a cep, seleccionant els brots sans i en estat òptim de maduració. Tot seguit, es fermenten en petits dipòsits durant 21 dies, es fa el cupatge i es passa a les botes de roure francès, on romanen 14 mesos amb els seus tràfecs corresponents. Posteriorment, es passa a ampolla i continua el procés de criaça i afinament.

Aspecte

És un vi amb molta capa i de tons violetes i reflexos de color granat.

Aroma

Robust i potent, denota en primer lloc la seva estada en bota, per donar lloc després a aromes de fruites madures i agradables, així com a matisos especiats. A mesura que s'oxigena, deixa aparèixer la seva fruitositat melosa.

Gust

Es presenta ple i vigorós, amb tanins persistents i tocs afruitats silvestres.