



Mas Blanc

CLOS DEL MÚSIC

D.O.Q. PRIORAT



CABERNET SAUVIGNON, GARNATXA, MERLOT, SYRAH



TEMPERATURA DE SERVEI: 18 °C



GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 14,50%

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 i, després, el vi passa a les botes de roure francès durant 14 mesos, fins que s'embotella per a la seva criança en ampolla.

Aspecte

De color granat fosc i amb tons violeta. El seu color intens amb molta capa dona una sensació visual de carnositat molt elevada.

Aroma

Vi d'una gran intensitat aromàtica amb aspectes que destaquen, com la seva mineralització, a més de la fruita vermella, com les baies del bosc i les mores. Un cop oxigenat, apareixen les notes de bota, com els fumats i torrats. Amb una oxigenació més enèrgica, es capten les espècies, la menta i la regalèsia.

Gust

Amb molt de caràcter, amb cos intens i profund que ens omple el paladar quan s'assaboreix. Les notes de fruita es barregen amb les que provenen de la criança en bota. El seu postgust és molt llarg i persistent.