



Mas Blanc

BALCONS

D.O.Q. PRIORAT



CABERNET SAUVIGNON, GARNACHA, MERLOT



TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C

Elaboración

Tras varios controles de maduración, se vendimian las cepas separadamente por variedades de modo manual, cepa a cepa, seleccionando los racimos sanos y en estado óptimo de maduración. A continuación, se fermentan en pequeños depósitos durante 21 días, se realiza el coupage, y se pasa a las barricas de roble francés en las cuales permanecen 14 meses con sus correspondientes trasiegos. Posteriormente, se pasa a botella y continúa el proceso de crianza y afinamiento.

Aspecto

Es un vino de gran capa con tonos violetas y reflejos granate.

Aroma

Robusto y potente, denota en primer lugar su estancia en barrica, para dar lugar después a aromas de frutas maduras y agradables, así como matices especiados. A medida que se oxigena, deja aparecer su frutalidad melosa.

Gusto

Se presenta pleno y vigoroso, con taninos persistentes y toques afrutados silvestres.