



Mas Blanc

# CLOS DEL MÚSIC

D.O.Q. PRIORAT



CABERNET SAUVIGNON, GARNACHA, MERLOT, SYRAH



TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14,50%

## Elaboración

La uva es cosechada a mano pasando por la mesa de selección, escogiendo los mejores granos. A continuación, se macera en frío en los pequeños depósitos pre-fermentativos durante tres días. La fermentación dura 18 días y, después, el vino se pasa a las barricas de roble francés durante 14 meses, hasta que se embotella para su crianza en botella.

## Aspecto

De color granate oscuro y con tonos violeta. Su color intenso con mucha capa da una sensación visual de carnosidad muy elevada.

## Aroma

Vino de una gran intensidad aromática con aspectos que destacan como su mineralidad, así como la fruta roja, como las bayas del bosque y las moras. Una vez oxigenado, aparecen las notas de bodega, como los ahumados y tostados. Con una oxigenación más enérgica se captan las especias, la menta y el regaliz.

## Gusto

Con mucho carácter, con cuerpo intenso y profundo que nos llena el paladar cuando se saborea. Las notas de fruta se mezclan con las que provienen de la crianza en bodega. Su posgusto es muy largo y persistente.