



Masroig

Vi d'alta intensitat colorant. En nas és complex, on hi podem apreciar multitud de matisos com confitura, torrats, xocolata i cuir. En boca és poderós, sense perdre l'elegància i la finor que el caracteritza. Un vi amb caràcter mineral, certa calidesa i un post-gust llarg.

Fitxa tècnica:

Anyada: 2015

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Carinyena

Verema: Raïms seleccionats de les nostres millors i més selectes vinyes velles de Carinyena, situades en una zona natural protegida de gran bellesa i valor ecològic, prop del poble del Masroig. Un paisatge rodejat de boscos de pi i sotabosc mediterrani, d'orografia irregular i de condicions climàtiques extremes que afavoreixen la bona maduració de la Carinyena i li proporcionen la màxima expressió. El raïm prové de dues finques: els *Romeus*, un coster situat prop del riu Siurana on el sòl predominant està compost per còdols i sediments del riu. L'altra, anomenada *Mas d'en Nadal*, està plantada cara nord en un terreny franc-argilós.

Elaboració: Fermentació tradicional i maceració amb les pells durant 25 dies. Fermentació malolàctica en foudre rouré francès de 2000L. Sense clarificar i amb un filtrat suau.

Criança: Envelliment durant 18 mesos en foudres de 2000L i envellit posteriorment en ampolla.

Producció limitada: 2668 ampolles.

Graduació Alc.: 15% vol.

SO₂ total : 81 mg/L

Acidesa total: 6,05 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,73 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,27 g/L

Tipus d'ampolla: Borgonya

Reconeixements:

Producte nou



Masroig – Celler Masroig