

MAS DE LES MORERES

Nom: El vi porta el nom de la propietat del Mas de les Moreres, on hi ha el celler i part de les vinyes.

Celler: Cingles Blaus, S.L.
Mas de les Moreres - Cornudella de Montsant.

Zona: D.O. Montsant (Catalunya - Espanya)

Varietats: La varietat predominant és la Garnatxa negra, la resta són, la Carinyena i la Cabernet Sauvignon.

Procedència del raïm: Principalment de les vinyes de la propietat del Mas de les Moreres. Les vinyes estan plantades a la vall del riu d'Arbolí, lloc privilegiat pel seu microclima i terrenys amb unes característiques immillorables pel conreu de la vinya.

Vinificació: Un cop collit el raïm, es procedeix al seu derrapat i trepitjat, utilitzant maquinària que respecti al màxim l'estructura del raïm. La pasta es macera en fred de 12 a 24 hores, per a no perdre aromes i fruitositat. Passat aquest període, s'inicia la fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura

controlada entre 22 y 28 ° C. Un cop acabada la fermentació, es deixa el vi uns dies macerant amb les pells. El vi es va tastant fins determinar el moment de descobrir-lo i posteriorment premsar-lo. Després de varis trasbalsos, el vi fa la fermentació malolàctica en dipòsits d'acer inoxidable.

Criança: Entre 12 y 15 mesos en barriques noves i de segon any de roure Francès i Americà.

Dades tècniques:

Grau alcohòlic (% vol.)	= 14
Acidesa volàtil (acètic, gr./l.)	= 0,48
Acidesa total (tartàric, gr. /l.)	= 6,5
PH	= 3,52
SO2 lliure/total (mgr./l.)	= 30 / 75.

Nota de tast: Color cirera madura, intens i brillant. Aroma potent i penetrant, fruites vermelles, torrefactes, minerals i algunes notes làctiques, molt elegant. En boca és molt afruitat, carnós, fresc i persistent. Vi complex però a la vegada molt agradable i personal.

