

Cingles Blaus: Mas de les Moreres

COLLITA: 2021

TIPUS DE VI: Vi Blanc

DENOMINACIÓ: DO Montsant

VARIETATS: Garnatxa blanca, Garnatxa roja y Macabeo.

NOM: Mas de les Moreres. Aquest vi fa honor a la propietat del Mas de les Moreres, on es troba el celler i gran part de les vinyes.

VINIFICACIÓ:

Tria manual dels gotims de qualitat.

Premaceració en fred.

Derrapat i trepitjat suau.

Premsat respectuós amb premsa pneumàtica.

Desfangat del most.

Fermentació alcohòlica en àmfora d'argila amb temperatura controlada màxima de 17 °C.

Maduració i envelliment entre 10 i 12 mesos utilitzant la tècnica *battonage* periòdicament cada 3 o 4 setmanes per mantenir les mares en suspensió i posterior embotellat.

GRADUACIÓ: 13% vol.

NOTA DE TAST:

Vi blanc amb tonalitats groguenques molt lleugeres, clar i brillant.

Perfil aromàtic fragant, floral, afruitat amb records al préssec i fruita tropical amb punt d'aromes cítriques.

Pas en boca elegant, al principi modest, però de seguida surt l'acidesa que el fa molt fresc i destaca per la seva untuositat. Té un final llarg i amb gust de fruit sec.

