

Cingles Blaus: Mas de les Moreres

COLLITA: 2021

TIPUS DE VI: Vi Negre

DENOMINACIÓ: DO Montsant

VARIETATS: Garnatxa negra, Carinyena i Cabernet Sauvignon.

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.

Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable amb temperatura controlada màxima de 25 °C.

Maceració posterior del vi amb les pells.

Premsatge respectuós amb premsa pneumàtica.

Fermentació malolàctica.

Criança entre 10 i 12 mesos en botes de segon any de roure Francès.

GRADUACIÓ: 14,50% vol.

NOTA DE TAST:

Vi negre amb color cirera madura, intens i brillant.

En nas és potent i penetrant amb aromes primàries de fruita negra com la pruna i mora silvestre, juntament amb un fons balsàmic d'eucaliptol fresc i sotabosc i el punt dels torrefactes més tardans.

En boca és afruitat, carnós, fresc i persistent. Vi complex i amb caràcter però a la vegada molt agradable a causa de les notes làctiques.

