

## Set tota la vida (Estones de Mishima)

D.O. Montsant

**Varietats:** Garnatxa, Syrah i Samsó

**Alcohol:** 14,5%

**Acidesa:** 5,2 g/l

**Sucres:** 0.5 g/l

**Terrers:** Argila vermella i panal

**Collita:** 2020

**Producció:** 4.200 ampolles de 0,75 cl.

---

### Verema i vinificació:

Verema manual i recol·lecció en caixes de 20 kg. Maceració i fermentació en dipòsits inoxidables

Criat durant set mesos en bótes de roures francès i americà. Fermentació malolàctica a les bótes.

Estabilitzat en fred, i filtratge suau abans de l'embotellat.

---

### Tast:

Es tracta d'un vi negre de capa mitja-alta, net i brillant, amb bona formació de llàgrima, de color cirera picota amb els ribets violacis. Predomini d'aromes primaris, fruites vermelles, maduixa, cirera i pruna, amb un rerafons lleugerament balsàmic i subtils notes a ciança, torrats, incens i vainilla.

En boca és suau, amb acidesa fresca i equilibrada, i on les notes de fruita i ciança es barregen de forma subtil. Taní suau.

---

### Maridatges:

Al tractar-se d'un vi de mitja ciança, el predomini de la fruita fresca i el seu bon nivell d'acidesa, el fan un vi molt versàtil, combina molt bé amb carns suaus d'aviram, de conill i porc. Peixos grassos i pasta.

---

### Maridatge musical:

Recomanem tastar el vi escoltant la cançó "Qui n'ha begut" del disc "Set tota la Vida"

De la sinèrgia entre els Mishima i Vins de Mas Sersal, neix l'Estones de Mishima "Set tota la Vida", amb la intenció de ser un vi alegre i amable, que convidi a beure'n, a compartir-lo, a passar bones estones.

