



Mas Donís Negre

D.O. Montsant

Varietats:

- 40% Garnatxa negra
- 30% Syrah
- 15% Merlot
- 15% Ull de llebre

Verema:

- A mà, principis/mitjans de Setembre

Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (22-25°C), temperatura suau per potenciar els aromes i una fermentació més lenta
- Varietats vinificades per separat en tancs d'acer inoxidable
- Maceració: 8-10 dies
- Fermentació malo làctica en tancs d'acer inoxidable

Producció total:

- Aproximadament 40.000 ampolles (75cl)

Anàlisi:

- 14 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l àcid (tartàrica)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Vermell borgonya profund. Fruita vermella madura en nas. Mostra una textura suau i delicada en boca amb cireres i maduixes. Bona acidesa que manté el vi amb certa frescor.

Maridatge:

- La fruita i suavitat d'aquest vi jove marida perfectament amb una diversitat d'àpats, especialment formatges, fruits secs, carns i arrossos.

