



DES DE 1865



Mas La Roca | Tinto | 2016

COSECHA: 2016

TIPO DE VINO: Tinto

VARIETADES: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha

DO: Penedès

LOCALIZACIÓN DE LOS VIÑEDOS: Alt y Baix Penedès

ELABORACIÓN

VENDIMIA: Manual y mecánica. Tempranillo: 2ª semana de septiembre. Cabernet Sauvignon: Finales de septiembre. Garnacha: Principios de septiembre.

FERMENTACIÓN: Encubado, maceración y fermentación durante 10 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 26-28°C para extraer color, taninos suaves y aromas

ENVEJECIMIENTO: 3 meses en roble

BOTELLA: Bordelesa tradición verde 750 ml.

DEGUSTACIÓN

VISTA: Tinto color granate con bordes violáceos.

OLFATO: Intensidad aromática a frutas rojas del bosque con notas de violeta, que con la oxigenación da aromas a más maduros como la ciruela. El Cabernet le da estructura al vino con notas a pimienta verde o regaliz, dándole un toque entre balsámico y mineral que hace que el conjunto de los aromas sea complejo.

PALADAR: De entrada suave, con un cuerpo armonioso y estructurado, con gustos a frutas rojas maduras, debido a la buena maduración en la viña complementando con un pequeño paso por barrica, para darle complejidad. Tiene un post-gusto largo y agradable a frambuesa y frutas rojas del bosque.

GASTRONOMÍA

Recomendado para todo tipo de carnes blancas i rojas, también marida muy bien con barbacoas y ahumados. Servir entre 16-17.C.

DATOS TÉCNICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 14% Vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,3 g/L

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 3,80 g/L

pH: 3,35

PREMIOS

87 POINTS - 2019 Guia Peñin 2019 - Spain