

Estones de Mishima

SET TOTA LA VIDA

Varietats: 50% Garnatxa, 40% Syrah i 10 % Samsó

Terreny: Llicorella, argila i calcari.

Alcohol: 14,5%

Collita: 2013

Producció: 4.000 ampolles de 0,75 cl.

Verema i vinificació:

Verema manual i recol·lecció en caixes de 20 kg. Després de passar per taula de selecció, va macerar i fermentar en dipòsits inoxidables durant 18 dies la garnatxa i 25 dies el samsó. Criad durant set mesos en bótes de roure francès la garnatxa, i roure americà el samsó. Bótes de segon i tercer any. 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 rerefons lleugerament balsàmic i subtils notes a criança, torrats, incens i vainilla. En boca és suau, amb acidesa fresca i equilibrada, i on les notes de fruita i criança es barregen de forma subtil. Taní suau.

Maridatges:

Al tractar-se d'un vi de mitja criança, 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.

