

Estones de Mishima

SET TOTA LA VIDA

Variedades: 50% Garnatxa, 40% Syrah y 10% Mazuela.

Terruño: Pizarras, arcillas y calcáreo.

Alcohol: 14,5%

Cosecha: 2013

Producción: 4.000 botellas de 0,75 cl.

Vendimia y vinificación:

Vendimia manual y recolección en cajas de 20 kg. Después de pasar por la mesa de selección, el vino maceró y fermentó en depósitos inoxidables durante 18 días la garnacha y 25 días la mazuela. Criado durante siete meses en botas de roble francés la garnacha y roble americano la mazuela. Botas de segundo y tercer año. Fermentación maloláctica en las botas. Estabilizado en frío y filtrado suavemente antes del embotellado.

Cata:

Se trata de un vino tinto de capa media-alta, limpio y brillante, con buena formación de lágrima, de color cereza picota con ribetes violáceos. Predominio de aromas primarias, frutas rojas, fresa, cereza y ciruela, con un trasfondo ligeramente balsámico y sutiles notas a crianza, tostados, incienso y vainilla. En boca es suave, con acidez fresca y equilibrada, en el que las notas de fruta y crianza se mezclan de forma sutil. Tanino suave.

Maridajes:

Al tratarse de un vino de media crianza, el predominio de la fruta fresca y su buen nivel de acidez lo hacen un vino muy versátil, combina muy bien con carnes suaves de aves, conejo y cerdo, pescado graso y pasta.

Maridaje musical:

Recomendamos tomar el vino escuchando la canción "Qui n'ha begut" del disco SET TOTA LA VIDA del grupo Mishima. Es precisamente de la sinergia entre este grupo musical y Vins de Mas Sersal que nace el SET TOTA LA VIDA – Estones de Mishima con la intención de ser un vino alegre y amable, que invite a beber, compartir y pasar buenos momentos.

