

estones



Varietats: Garnatxa i Samsó.

Terreny: Llicorella, argila i calcari.

Alcohol: 14,5%

Collita: 2013

Producció: 5.214 ampolles de 0,75 cl.

Verema i vinificació:

Verema manual i amb caixes de 20 kg. Maceració pel licular i fermentació en inoxidable durant 21 dies la garnatxa i 25 dies el samsó. Criança de 14 mesos en barriques de roure francès la garnatxa i de roure americà el samsó, amb fermentació malolàctica a les mateixes barriques. Filtrat suau i embotellat el febrer de 2013. Per la seva elaboració i cria, pot produir sediments.

Tast:

Capa alta, color cirera picota amb tonalitats grans, amb llàgrima tintada. Complex al nas, necessita una bona oxigenació per posar de manifest tot el seu potencial, on hi destaca la fruita madura, amb molts records a la maduixa, móra i pruna, lleugerament especiat i balsàmic, amb un fons de regalèsia. Marcades notes minerals. Atac suau, pas lent, amb acidesa fresca i equilibrada. La percepció afruitada i les notes de cria es barregen de forma subtil. Taní madur, golós i carnós. El postgust llarg i persistent, moment on hi destaca la mineralitat de forma molt elegant.

Maridatges:

Per la seva estructura i complexitat, harmonitzarà molt bé amb plats potents i persistents. Porc, corder i cabrit, caça major, vedella i bou harmonitzaran perfectament amb l'estructura i persistència de l'“Estones” de Vins de Mas Sersal.

