

Balcons

Mas Blanc - D.O.Q Priorat

Variedades

Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Merlot

Elaboración

Tras varios controles de maduración, se vendimian las cepas separadamente por variedades de modo manual, cepa a cepa, seleccionando los racimos sanos y en estado óptimo de maduración. A continuación, se fermentan en pequeños depósitos durante 21 días, se realiza el coupage, y se pasa a las barricas de roble francés en las cuales permanecen 14 meses con sus correspondientes trasiegos. Posteriormente, se pasa a botella y continúa el proceso de crianza y afinamiento.

Temperatura de servicio 18°C

Graduación alcohólica 14,50%

Aspecto

Es un vino de gran capa con tonos violetas y reflejos granate.

Aroma

Robusto y potente, denota en primer lugar su estancia en bodega, para dar lugar después a aromas de frutas maduras y agradables, así como matices especiados. A medida que se oxigena, deja aparecer su frutalidad melosa.

Gusto

Se presenta pleno y vigoroso, con taninos persistentes y toques afrutados silvestres.

Maridaje



Capón y Pularda, Ciervo, Codorniz y perdiz, Estofados y carnes con salsa, Jabalí, Pato, Pies de cerdo, Pollo asado al horno, Pollo en salsa, Queso curado, Quesos viejos

CERTIFICACIONES

