



MASCARÓ

VI NEGRE SELECCIÓ "Anima" 1997

Des del 1946 la família MASCARÓ s'ha preocupat de controlar la qualitat dels seus productes durant tot el procés d'elaboració, des de la vinya fins l'ampolla

Els raïms que utilitzem per elaborar aquest Vi Negre Selecció procedeixen de la nostra finca "Mas Miquel", antiga propietat dels monjos que habitaven al Monestir Cistercenc de Santes Creus (Tarragona).

Quan els raïms estan en el punt de maduració òptim comença la verema, que en el nostre cas és sempre manual. D'aquesta manera protegim al màxim la qualitat del raïm i ens assegurem que arriba en les millors condicions.

Una vegada al celler, es separa el grà de la rapa. El gra el portem cap als tancs de fermentació, on després d'un període de maceració s'inicia la fermentació. Durant aquest procés la temperatura es manté entre els 28° i 32°C, i es realitzen remuntats per facilitar l'extracció de color i tanins de la pell. A l'acabar la fermentació deixem que el vi continuï macerant per conferir-li estructura.

Una vegada s'ha descubert el vi i després d'haver realitzat la fermentació malolàctica, es passa a les barriques de roure francès, on farà una criança de 24 mesos.

TAST:

- Color vermell cirera intens amb el contorn de color granat.
- Aroma potent, amb caràcter. Notes de xocolata i de fruita confitada.
- En boca és carnós, amb excel·lent expressió varietal, tanins fins i torrefactes en retronasal.

SERVEI:

Entre 16° i 18 °C

CONSUM:

Carns blanques i vermelles, rostits i caça. També acompanya bé arrossos, llegums i bolets.

INFORMACIÓ TÈCNICA

PRODUCTE:

Vi Negre DO Penedès

VARIETATS:

85% Cabernet Sauvignon

15% Merlot

CRIANÇA:

Vi amb 24 mesos de criança

ANALISI:

Grau Alcohòlic: 12,5%



El Vi només es gaudeix amb moderació

