



MASCARÓ

VINO TINTO SELECCIÓN "Anima" 1998

Desde 1946 la familia MASCARÓ se ha preocupado de controlar la calidad de sus productos a lo largo de todo el proceso de elaboración, desde el viñedo hasta el embotellado.

Las uvas para elaborar este vino tinto proceden de los viñedos de nuestra finca "Mas Miquel", antigua propiedad de los monjes del vecino Monasterio Cisterciense de Santes Creus (Tarragona).

Cuando los racimos están en el punto idóneo de madurez se procede a su recolección de forma completamente manual para proteger al máximo la calidad de la uva.

En la bodega los racimos se despallan antes de pasar a los tanques de fermentación donde después de un periodo de maceración se inicia la fermentación. Durante este proceso la temperatura se mantiene entre 28° y 32°C y se realizan remontados para facilitar la extracción de color y taninos. Al finalizar la fermentación vuelve a haber un proceso de maceración para obtener estructura.

El vino del descube, después de haber realizado la fermentación maloláctica, pasa a barricas de roble francés donde recibirá una crianza de 24 meses.

CATA:

- Color rojo picota oscuro con borde granate.
- Aroma potente, con carácter, con notas a chocolate y fruta confitada.
- En boca es carnoso, con excelente expresión varietal, taninos finos y torrefactos en retronasal.

SERVICIO:

Entre 16° y 18 °C

CONSUMO:

Carnes blancas y rojas, asados y caza. También acompaña bien arroces, legumbres y setas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO:

Vino Tinto DO Penedès

VARIETADES:

85% Cabernet Sauvignon

15% Merlot

CRIANZA

Vino con 24 meses de crianza

ANÁLISIS:

Grado Alcohólico: 12,5%



El Vino solo se disfruta con moderación.
Contiene Sulfitos.

