



# MASCARÓ

## VI NEGRE CABERNET SAUVIGNON 2007

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 Cabernet Sauvignon, 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 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 americà, on farà una criança de 12 mesos.

### TAST:

- Color vermell cirera intens amb el contorn grana.
- En nas és rodó, especiat i balsàmic.
- En boca és carnós, saborós i presenta una bona acidesa
- Té bona estructura i un llarg final.

### SERVEI:

Entre 16° i 18 °C

### CONSUM:

Marida molt bé amb carns blanques i vermelles, rostits i caça. També acompanya bé arrossos, llegums i bolets.

### INFORMACIÓ TÈCNICA

#### PRODUCTE:

Vino negre DO Penedès

#### VARIETATS:

100% Cabernet Sauvignon

#### CRIANÇA:

Vi amb 12 mesos de criança

#### ANÀLISI:

Grau Alcohòlic: 12,5%



El Vi només es gaudeix amb moderació

