




Quom

Mas de la Caçadora

Denominació d'Origen Montsant

 40% merlot-25%garnatxa negra-
25% carinyena-10% cabernet sauvignon

 11 mesos - meses

 12 mesos - meses

ELABORACIÓ

Fermentació de les varietats per separat en dipòsit d'acer inoxidable a 28 °C. Criança durant 11 mesos en botes de roure francès (50%), americà (30%) i hongarès (20%). Per acabar, fa una estada de 12 mesos a l'ampolla.

NOTA DE TAST

Color: cirera intens, expressiu i equilibrat. Aroma: fruites vermelles, tocs d'especiats i torrats, amb un roure molt noble. Gust: en boca és rodó, llaminer i afruitat.

GASTRONOMIA I RECOMANACIONS

Ideal per a plats de carn, graellades, rosols i guisats; conjunta molt bé amb embotits adobats i formatges secs.

ELABORACIÓN

Fermentación de las variedades por separado en depósito de acero inoxidable a 28 °C. Crianza durante 11 meses en barricas de roble francés (50%), americano (30%) y húngaro (20%). Al final, reposa durante 12 meses en botella.

FICHA DE DEGUSTACIÓN

Color: cereza intenso, expresivo y equilibrado. Aromas: frutas rojas, toques de especias y tostados, con un roble muy noble. Sabor: en boca es redondo, goloso y afrutado.

GASTRONOMÍA Y RECOMENDACIONES

Ideal para platos de carne, asados, guisos; conjunta muy bien con embutidos curados y quesos secos.

 x 6

VINUM NOSTRUM
VINS I CAVES

93 673 03 03
www.vinumnostrum.com