

FICHA TÈCNICA

MAS POLIT 2021

PRODUCCIÓ: 15.500 botellas

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: EMPORDÀ

SITUACIÓ: VILAMANISCLE

VARIEDADES:

Garnacha negra (50%) Cabernet Sauvignon (30%) Sirà (20%)

ANALISIS QUIMICO:

Grado Alcohólico: 14,7 %vol

Acidez Total: 3.79 gH₂SO₄/l

Azucares reductores < 1 g/l

pH = 3.50

VENDIMIA:

La uva ha sido seleccionada en la viña y cosechado manualmente, en cajas.

TERRUÑO: Pizarra

ELABORACIÓ:

Vinificación en negro, maceración larga, fermentación controlada a 25°C.

CRIANZA:

Nueve meses en bodega de roble nueva de grano fino y el resto en botella.

EMBOTELLADO:

El junio 2022. Botella bordelesa, de color "antique" de 75 cl, tapón de corcho natural extra.

NOTA DE CATA:

Color violeta oscuro con toques rojos y rosas fucsias, con elegante ribeteado granate. De capa mediana-alta.

En nariz es intenso, con aromas de repostería y vainilla. Una vez aireada se encuentran notas de fruta, especias y cedro. Buen equilibrio entre las dos partes: una fresca y otra madura.

En boca es carnoso y graso, con buen cuerpo, nos reaparece la fruta, principalmente la ciruela y la mora, con taninos potentes y equilibrados. Final con sensaciones minerales, dejando un regusto persistente y agradable.

CELLER MAS POLIT S.L.

Telèfon: 636482472

info@cellermaspolit.com

cellermaspolit.com



