

# MAS BLANC I JOVÉ

## AMPHORA TINTO (GARNATXA)

Catalogne , Espagne



**Disponibilité** Importation privée

**Millésime** 2017

**Appellation** Costers Del Segre DO

**Lieu, Lieux-Dits** Mas Blanc

**Sols** Argilo-calcaire rocheux

**Altitude Des Vignes** 800 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud Ouest

**Cépages** 100% Grenache

**Viticulture** Biologique

**Palissage** Goblet

**Pi/Hect** 3 000 pi/ha

**HI/Hect** 24 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Fermentation spontanée dans des cuves en acier inoxydable. Macération pendant 20 jours. La cave est alimentée à 100% par l'énergie solaire.

**Levures** Indigènes

**Élevage** Élevage en amphore, réservoirs en acier inoxydable et fûts de chêne de 225 litres pendant 6 mois.

**Alcool** 14.5% alc./vol.

**Sulfites** 80 mg/l

**Sucre** 1 g/l

**Acidité** 6 g/l

**Couleur** Rouge cerise profond

**Dégustation** Des notes de prunes, de cerises, de fraises et d'oranges fraîches, cassis, framboise et de mûre. Au nez une touche minérale et en bouche une subtile salinité et des notes torréfiées, avec une finale très fraîche et balsamique. Un vin original et explosif.

**Température De** 16-18°C

**Service**

**Humain** Sarah Jové

BOIRES