



Nombre: MAIUS ASSEMBLAGE

Origen: PRIORAT

Variedad: 60% GARNACHA, 20% MAZUELA/CARIÑENA, 20% CABERNET SAUVIGNON

Grado alcohólico: 13,5 %

Elaboración:

VINIFICACION: Previo a un estrujado y despalillado se conduce la uva en depósitos de acero inoxidable donde, tras una pre fermentación en frío a 14 grados durante 3 días para una acentuación de la expresión aromática, empieza la fermentación del mosto en contacto con los hollejos.

Durante la fermentación alcohólica mantenemos la temperatura a 25 grados como máximo. El sangrado del mosto parcialmente fermentado se realiza transcurridos unos 10 días. Una buena maceración nos permite extraer una buena dosis de estructura tánica así como de antocianos.

CRianza: Un 20% del vino recibe una ligera crianza en barrica de roble durante 6 meses seguido de un reposo y maduración en tina hasta su embotellado con el 80% restante del vino que no recibe crianza en madera alguna.

Notas de Cata:

Color: Superficie brillante. Tonalidad cereza rubí.

Aroma: Se trata de un vino concentrado, con tonos de frutas rojas, cassis, balsámicos, monte bajo (garriga) y con un fondo mineral (piedras licorellas) muy prioratino.

Sabor: Muy sabroso en boca notablemente estructurado, equilibrado y rico en matices afrutado, persistente y largo.

Temperatura de Servicio: 14/16C