



**Nombre:** MAIUS

**Origen:** PRIORAT

**Variedad:** 40% GARNACHA, 20% MAZUELA/CARIÑENA, 40% CABERNET SAUVIGNON

**Grado Alcohólico:** 14 %

### **Elaboración:**

**VINIFICACIÓN:** Previo a un estrujado y despalillado se conduce la uva en depósitos de acero inoxidable dónde, 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. Una buena maceración nos permite extraer una buena dosis de estructura tánica así como de antonianos.

**CRIANZA:** Una ligera crianza en barrica de roble francés durante 4 meses seguido de un reposo y maduración en tina hasta su embotellado .

### **Notas de Cata:**

**Color:** De superficie brillante, con una buena capa. Tonalidad cereza rubí muy intenso.

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

**Sabor:** Muy sabroso en boca, notablemente estructurado, equilibrado y rico en matices afrutados, persistente y largo. Vino de perfil moderno con buen equilibrio fruta-madera.

**Temperatura de Servicio:**14/16C