

MAS PICOSA Tinto Catalunya D.O.

Schön zugängliche Cuvée aus Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot. Der Wein reift 8 Monate sur lie, auf der Feinhefe im Tank. Diese Hefelagerung und der Verzicht auf den Ausbau im Barrique betont seine saftig-fleischige Art. Die Region Montsant bietet im Vergleich zu anderen spanischen Regionen oft mehr Frische bei gleichzeitig optimal reifen Tanninen. Dies ist auch hier der Fall: Aromen von Sauerkirschen und feinen Waldfrüchten, dazu Noten von Humus, sehr lebendig!

JG 2021 89/100 Punkte Guía Peñín

Erzeuger:	Celler de Capçanes
Anbaugebiet:	Catalunya
Rebsorte:	Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	geschmortem Gemüse, Antipasti
Artikel-Nr.	38060
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-019-CT
Anbauverband	CCPAE
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	1,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	35
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,4
Weinstil	kräftig

