

MASIA HILL

D.O. Penedès

Negre jove

Procés d'elaboració:

Un cop esgranat el raïm, es premsa i el most que se n'extreu passa al dipòsit de maceració on romandrà entre vint i vint-i-cinc dies. Durant aquest període aconseguirem el color que busquem i una dosi de tanicitat que li aportarà estructura sense arribar a ser astringent.

Lavors es realitza el transvassament al dipòsit on finalitzarà la fermentació alcohòlica i després s'indueix la fermentació malolàctica que arrodonirà el vi. Acabarem amb l'embotellament, etiquetat i encaixat.

Cupatge:

Ull de llebre 60%, Merlot 20% y Cabernet Sauvignon 20%.

Nota de Tast:

Color: Robí intens, amb reflexes violacis.

Nas: Potent i amb records a fruits silvestres vermells.

Boca: Bon atac, amb un intens pas per la boca i final llarg i agradable.

Dades analítiques:

Grau Alcohòlic: 12,10%vol.

Acidesa Total: 5,8g/lt. (tartàric)

Sucres Reductors: 2,2 g/lt.

Densitat: 0,9936

Conservació:

Posició vertical de l'ampolla, a l'empara de la llum i els corrents d'aire, a una temperatura que no superi els 20° C.

Recomanacions:

Servir en copa alta de cristall fi i transparent tipus tulipa de boca ampla a una temperatura entre 14° C i 16° C.

Maridatges:

Acompanya be amanides de llegums, tot tipus de carns vermelles guisades i formatges.

