

## MASIA HILL

D.O. Penedès

Tinto joven

**Proceso de Elaboración:**

Tras el despalillado de la uva, ésta se prensa y el mosto resultante pasa al depósito de maceración en el que permanece entre veinte y veinticinco días, periodo durante el cual conseguiremos el color adecuado y una dosis de tanicidad que le dará buena estructura sin llegar a ser astringente. Después se procede al trasvase al depósito en el que finalizará la fermentación alcohólica. Tras ésta, se induce la fermentación malo láctica que le dará redondez al vino. Para acabar con el embotellado, etiquetado y encajado.

**Coupage:**

Cabernet Sauvignon 50%, Tempranillo 30% y Garnatxa 20%.

**Nota de Cata:**

Color: Rubí intenso, con reflejos violáceos.

Nariz: Potente y recuerdos de frutos rojos silvestres.

Boca: Buen ataque, con un intenso paso por boca y final largo y agradable.

**Datos analíticos:**

- Grado Alcohólico: 13,50 %vol.
- Acidez Total: 5,5 g/lit.(tartárico)
- Azúcares Reductores: 0 g/lit.
- Densidad: 0,993
- *Contiene sulfitos* -

**Conservación:**

Posición vertical de la botella, al amparo de la luz y las corrientes de aire, a una temperatura que no supere los 20° C.

**Recomendaciones:**

Servir en copa alta de cristal fino y transparente, tipo tulipán de boca ancha, a una temperatura entre 14° C y 16° C.

**Maridajes:**

Acompaña bien ensaladas de legumbres, todo tipo de carnes rojas y quesos ligeros.

