

Mas Estela



FITXA TECNICA GORGS

VARIETADES: 100% garnacha negra

Suelo: Pizarras de montaña en terrazas de piedra seca

120m sobre el nivel del mar

Vendimia manual

Despalillado 100%

Maceración pelicular en frío seguido de maceración con temperatura controlada.

Proceso completamente anaeróbico

Crianza en lías durante 6 meses en depósitos de inox

NOTA DE CATA:

Vino rojo de medio cuerpo, aromas a frutos rojos silvestres, naranja sanguina. Plantas aromáticas de la Albera. Fresco y fluido, expresión mineral. Ideal para mesas de embutidos, arroces, mar y montaña. Para sabores mediterráneos



Mas Estela



QUINDALS

VARIEDADES: GARNACHA NEGRA 75% , SYRAH 25%

SUELO: PIZARAS DE MONTAÑA EN TERRAZAS DE PIEDRA SECA.

120M SOBRE NIVEL DEL MAR

VENDIMIA MANUAL

DESPALILLADO 100%

MACERACIÓN PELICULAR EN FRÍO SEGUIDO DE MACERACIÓN CON TEMPERATURA CONTROLADA

PROCESO COMPLETAMENTE ANAERÓBICO

CRIANZA EN LÍAS DURANTE 9 MESES EN JARRAS DE TERRACOTA

NOTA DE CATA: VINO DE COLOR ROJO DE MEDIO CUERPO, REFLEJOS VIOLÁCEOS, AROMAS FLORALES. DENSO Y SEDOSO, MINERALIDAD, ENTRADA SUAVE EN BOCA, LARGO POSTGUSTO



Mas Estela



VINYA SELVA DE MAR

VARIEDADES: GARNACHA NEGRA 50%, SYRAH 50%

SUELO: PIZARRAS DE MONTAÑA EN TERRAZAS DE PIEDRA SECA
250M SOBRE NIVEL DEL MAR

VENDIMIA MANUAL

DESRAPADO 100%

MACERACIÓN PELICULAR EN FRÍO SEGUIDO DE MACERACIÓN CON
TEMPERATURA CONTROLADA DURANTE 28 DÍAS

PROCESO COMPLETAMENTE ANAERÓBICO

CRIANZA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS NUEVA DURANTE 20 MESES

NOTA DE CATA: VINO DE COLOR ROJO CON CUERPO, LIMPIO Y
BRILLANTE. AROMAS A FRUTAS ROJAS SILVESTRES MADURAS, CÍTRICOS,
TORREFACTO INTENSO. VINO MUY COMPLEJO Y PROFUNDO, LIGEROS
AROMAS A REGALIZ, DÁTIL Y CHOCOLATE.

