

Set tota la vida (Estones de Mishima)

D.O. Montsant

Varietades: Garnacha, Syrah y Mazuela

Alcohol: 14,5%

Acidez: 5,2 g/l

Azúcares: 0,5 g/l

Terruño: Arcilla roja y panal

Cosecha: 2021

Producción: 4.200 botellas de 0,75 cl.

Vendimia y vinificación:

Vendimia manual y recolección en cajas de 20 kg. Maceración y fermentación en depósitos inoxidables. Madurado durante siete meses en botas de robles francés y americano. Fermentación maloláctica en las botas.

Estabilizado en frío y filtrado suavemente antes del embotellado.

Cata:

Se trata de un vino tinto de capa media-alta, limpio y brillante, con buena formación de lágrima, de color cereza picota con ribetes violáceos. Predominio de aromas primarias, frutas rojas, fresa, cereza y ciruela, con un trasfondo ligeramente balsámico y sutiles notas a crianza, tostados, incienso y vainilla.

En boca es suave, con acidez fresca y equilibrada, en el que las notas de fruta y crianza se mezclan de forma sutil. Tanino suave.

Maridajes:

Al tratarse de un vino de media crianza, el predominio de la fruta fresca y su buen nivel de acidez lo hacen un vino muy versátil, combina muy bien con carnes suaves de aves, conejo y cerdo, pescado graso y pasta.

Maridaje musical:

Recomendamos tomar el vino escuchando la canción Qui n'ha begut del disco SET TOTA LA VIDA del grupo Mishima. Es precisamente de la sinergia entre este grupo musical y Vins de Mas Sersal que nace el SET TOTA LA VIDA - Estones de Mishima con la intención de ser un vino alegre y amable, que invite a beber, compartir y pasar buenos momentos.

