

Terces negre (Magnum)

D.O. Montsant

Varietades: Garnacha y Cariñena (Samsó).

Alcohol: 14%

Acidez: 6,0 g/l

Azúcares: 0,10 g/l

Terruño: pizarras, arcillas y calcáreo.

Cosecha: 2013

Producción: 164 botellas de 1,5 litros

Un hallazgo:

Con las tres mejores botas de la cosecha de 2014 se ha elaborado este vino exclusivo en formato mágnam (1,5 litros). El mágnam Terces es el resultado de un coupage especial en que se han seleccionado los tres mejores vinos elaborados en nuestra bodega.

Vendimia y vinificación:

Vendimia manual y recolección en cajas de 20 kg.

Maceración pelicular y fermentación en inoxidable durante 21 días la garnacha y 25 días el samsó.

Crianza de 24 meses en barricas de roble francés la garnacha y de roble americano el samsó, con fermentación maloláctica en las mismas barricas. Filtrado suave.

Por su elaboración y crianza, puede producir sedimentos.

Cata:

Capa alta, color cereza picota con tonalidades granas, con lágrima tintada.

Complejo en nariz, necesita una buena oxigenación para mostrar todo su potencial, donde destaca la fruta madura, con muchos recuerdos a la fresa, mora y ciruela, ligeramente especiado y balsámico, con un fondo de regaliz. Marcadas notas minerales.

Ataque suave, paso lento, con acidez fresca y equilibrada. La percepción afrutada y las notas de crianza se mezclan de forma sutil. Tanino maduro, goloso y carnosos. El posgusto es largo y persistente, momento donde destaca la mineralidad de forma muy elegante.

Maridajes:

Por su estructura y complejidad, armonizará muy bien con platos potentes y persistentes. Cochinillo, cordero y cabrito, caza mayor, ternera y buey armonizarán perfectamente con la estructura y persistencia del "Terces" de Vins de Mas Sersal.

