

Coster d'en Fornós

D.O. Montsant

Variedades: 100% Cariñena

Alcohol: 14,5%

Acidez: 5.4 g/l

Azúcares: 0.20 g/l

Terruño: arcillas y calcáreo

Cosecha: 2020

Producción: 623 botellas de 0,75 cl.

Vendimia y vinificación:

Vendimia manual y recolección en cajas de 10 kg.

Maceración pelicular y fermentación en toneles abiertos durante 25 días.

Crianza de 12 meses en toneles de roble francés de 500 litros con fermentación maloláctica en los mismos toneles.

Por su elaboración y crianza, puede producir sedimentos.

Cata:

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

Compleja en nariz, necesita una buena oxigenación para mostrar todo su potencial, donde destaca la fruitanegra madura, con muchos recuerdos a la cereza picota, mora, frambuesas, ligeramente especiado y balsámico, bajo un fondo mediterráneo (romero, sotobosque...).

Ataque suave, paso lento, con acidez fresca y equilibrada. La percepción afrutada y las notas de crianza se entremezclan de forma sutil. Tanino maduro, goloso y carnoso. El puesto gusto es largo y persistente, momento donde destaca la sedosidad de forma muy elegante.

Maridajes:

Por su estructura y complejidad, armonizará muy bien con platos potentes y persistentes: Cochinillo, cordero y cabrito, caza mayor, becerra y buey armonizarán perfectamente con la estructura y persistencia del "Coster de en Fornós" de Vinos de Mas Sersal.

