

Coster d'en Fornós

D.O. Montsant

Varietats: 100% Carinyena

Alcohol: 14,5%

Acidesa: 5.4 g/l

Sucres: 0.20 g/l

Terrers: argilo-calcàri

Collita: 2020

Producció: 623 ampolles de 0,75 cl.

Verema i vinificació:

Verema manual i recol·lecció en caixes de 10 kg.

Maceració pel·licular i fermentació en bótes obertes durant 25 dies.

Criança de 12 mesos en bótes de roure francès de 500 litres amb fermentació malolàctica en les mateixes bótes.

Per la seva elaboració i criança, pot produir sediments.

Tast:

Capa alta, color cirera picota amb tonalitats granes, amb llàgrima persistent.

Complexa en nas, necessita una bona oxigenació per mostrar tot el seu potencial, on destaca la fruita negra madura, amb molts records a la cirera picota, mora, gerds, lleugerament especiat i balsàmic, sota un fons mediterrani (romaní, sotabosc...).

Atac suau, pas lent, amb acidesa fresca i equilibrada. La percepció afruitada i les notes de criança s'entremesclen de forma subtil. Taní madur, golós i carnós. El post gust és llarg i persistent, moment on destaca la sedositat de forma molt elegant.

Maridatges:

Per la seva estructura i complexitat, harmonitzarà molt bé amb plats potents i persistents: Porcell, corder i cabrit, caça major, vedella i bou harmonitzaran perfectament amb l'estructura i persistència del "Coster d'en Fornós" de Vins de Mas Sersal.

