

Terces negre (Magnum)

D.O. Montsant

Varietats: Garnatxa i Samsó

Alcohol: 14%

Acidesa: 6,0 g/l

Sucres: 0,10 g/l

Terrer: Llicorella i argila calcària.

Collita: 2014

Producció: 164 ampolles d'1,5 litres

Una troballa:

Amb les tres millors bótes de la collita de 2014 s'ha elaborat aquest vi exclusiu en format magnum (1,5 litres). El magnum Terces és el resultat d'un coupage especial en el que s'han seleccionat els tres millors vins elaborats al nostre celler.

Verema i vinificació:

Verema manual i amb caixes de 20 kg.

Maceració pel·licular i fermentació en inoxidable durant 21 dies la garnatxa i 25 dies el samsó.

Criança de 24 mesos en bariques de roure francès la garnatxa i de roure americà el samsó, amb fermentació malolàctica a les mateixes bariques. Filtrat suau.

Per la seva elaboració i criança, pot produir sediments.

Tast:

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

Complex al nas, necessita una bona oxigenació per posar de manifest tot el seu potencial, on hi destaca la fruita madura, amb molts records a la maduixa, móra i pruna, lleugerament especiat i balsàmic, amb un fons de regalèssia. Marcades notes minerals.

Atac suau, pas lent, amb acidesa fresca i equilibrada. La percepció afruitada i les notes de criança es barregen de forma subtil. Taní madur, golós i carnós. El postgust llarg i persistent, moment on hi destaca la mineralitat de forma molt elegant.

Maridatges:

Per la seva estructura i complexitat, harmonitzarà molt bé amb plats potents i persistents. Porc, corder i cabrit, caça major, vedella i bou harmonitzaran perfectament amb l'estructura i persistència de "Terces" de Vins de Mas Sersal.

