

EL MASO

Denominación de Origen



Variedad: Garnacha Tintorera 100%.

Área de producción: Almansa, Albacete.

Viñedos: Garnacha Tintorera es la uva más representativa de Almansa. Nuestros viñedos se caracterizan por un sistema de plantación de pequeña altura (vaso) de bajo rendimiento y con más de 60 años de edad y crecen a una altura de 1090 mt sobre el nivel del mar en un suelo rojo rico en óxidos de hierro sobre una capa de roca calcárea. La combinación de estos elementos crea un vino de grande estructura y elegancia.

Vinificación: Suave decapado de tallos. Maceración-fermentación durante 25 días. Fermentación malo-láctica en roble americano y francés durante 12 meses.

Características sensoriales: Rojo granate profundo. Intenso y persistente, con notas de cereza y grosella negra, hierbas, canela, clavo, cacao, regaliz y notas minerales. Gran estructura, buen equilibrio entre alcohol y frescura, taninos aterciopelados, muy persistentes con un final largo; Listo para beber o bien indicado para el envejecimiento.

Mejor servido con: Excelente con ricos primeros platos, carnes rojas, quesos sazonados.

Temperatura de servicio: 18 - 20 ° C

Enólogos: Diego López