

Gran Origen

03741

Crianza 2018

Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Elaborado con cabernet sauvignon de dos parcelas que se complementan

VINO TINTO CRIANZA

D. O. Catalunya

100 % cabernet sauvignon

Crianza en barrica y afinamiento en botella

75 cl

PARAJES QUE MARCAN

Vino tinto elaborado con la variedad cabernet sauvignon de dos parcelas bien diferenciadas. Las uvas de la plana litoral, más próximas al mar, nos aportan suavidad, dulzura (mayor presencia de alcohol y azúcares) y el característico toque salino mediterráneo, mientras que las uvas de la cordillera prelitoral, que crecen a mayor altitud, nos proporcionan frescor, aromas y estructura. La delicada conexión de dos mundos, la sutil armonía de los extremos.



Ligero | Afrutado | Maduro | Intenso

Cuerpo: ●●●●○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●●○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Consumo: mejora hasta 2024

Maridaje: codornices salteadas con arroz y champiñones

De color granate con reflejos anaranjados. Aromas intensos a fruta negra madura (**grosella** y **cereza picota**), especias (**pimienta negra**) y **regaliz**. Ligeros recuerdos a **cedro**, pimienta asado y caramelo tofe. En boca es fresco, afrutado y muy redondo. Final largo y persistente.

Vinos similares de nuestra bodega:
Cabernet Sauvignon y Foc.



MASET
VINOS Y CAVAS

WINE-MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR