



MAS D'EN CAÇADOR - VI DE PARATGE

Viña vieja expuesta a norte, por lo que recibe muchas menos horas de insolación al cabo del año. Situada en el paraje Mas d'en Cazador y plantada en costeras de gran altura

producto.varieda	Garnacha tinta - Viñedo viejo
desTexto	
producto.maridaje	Carnes a la brasa, cocina mediterránea, quesos curados, cocina especiada, arroces
producto.crianza	El vino pasa a realizar una crianza de diez meses en barrica de 500 litros de roble austríaco. Se realiza un trasiego durante la crianza.
producto.anyada	2022
producto.gradoAlcoholico	15%
producto.temperaturaDeServicio	16-18 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Ecológico, Convencional
producto.momentoConsumo	Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció

PRODUCTO.ELABORACION

Maceración prefermentativa en frío de la uva entera en tinas de acero inoxidable durante veinticuatro horas.

Fermentación a temperatura controlada entre 20° y 25° a lo largo de diez – quince días con pigeage diario y remontado suave.

PRODUCTO.NOTADECATA

Garnacha salvaje, aromática y especiada; envejecida durante 12 meses en grandes foudres. Con fruta roja y madurez, sin rastro alguno de caracteres oxidativos, sólo preciosas flores silvestres y especias de pimienta.

PRODUCTO.MARIDAJE

Carnes a la brasa, cocina mediterránea, quesos curados, cocina especiada, arroces

BODEGA.DENOMINACION

D.O.Q. Priorat

BODEGA.REGION

Priorat

BODEGA.ANYOCREACION

1994

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica