



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.variedad 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 austriaco. Se realiza un trasiego durante la crianza.

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcohlico 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

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

D.O.Q. Priorat

BODEGA.REGION

Priorat

BODEGA.ANYOCREACION

1994

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com