



La Bodega **Mas Sersal** es un proyecto de microvinificación que empezó a modo de 'divertimento' entre dos amigos, un enólogo y un sumiller, que compartían un mismo modo de entender el vino.

Iniciaron la empresa buscando unos viñedos de calidad, y los encontraron en el **Montsant**: la finca Aiguasals, una parcela de **garnacha** de unas 8 ha. de terrenos inclinados, en una zona limítrofe con el Priorato, y en el término municipal de Els Guiamets, una finca de menos de 1 ha., en la que encontraron cepas viejas de **cariñena** de más de 50 años.

Para la elaboración, se instalaron en la antigua discoteca de **Falset**, un espacio hoy reconvertido en el que dos bodegas comparten equipos y servicios.



# estones

2009

12 barricas

**Varietades:** Garnacha y Cariñena

**Vendimia y vinificación:**

Vendimia manual y recolección en cajas de 20 kg. Después de pasar por la mesa de selección, maceró y fermentó en depósitos inoxidables durante 18 días la garnacha y 25 la cariñena.

Una vez sangrado, se prensó suavemente y se transvasó a barricas nuevas de roble. De la cosecha 2009 se utilizaron nueve barricas de roble francés y tres de roble americano, de diferentes bosques y tonelerías. (9+3=12 barricas)

Se llevó a cabo la fermentación maloláctica en las barricas y una crianza posterior de 13 meses (variedad por variedad). Después del coupage y de un suave filtrado, se embotelló el 5 de febrero del 2011.

**Producción:** 3.620 botellas de 0,75 litros.

**FICHA DE CATA:**

Se trata de un vino negro de capa alta, limpio y brillante, con buena formación de lágrima, de color cereza picota con los ribetes violáceos. Olfativamente es muy complejo, muy cambiante a medida que le damos tiempo en la copa, con predominio de una fruta muy fresca, roja y negra de bosque (fresa, moras, ciruela), bajo un fondo balsámico (regaliz, eucalipto, menta), ligeramente especiado (pimienta negra, clavo) y finos toques de crianza (cacao, café, tostados, vainillas). Marcada mineralidad. Tiene un ataque suave, con un paso lento, en la que la acidez es fresca y equilibrada, y en la que las notas de fruta y crianza se entremezclan de forma sutil. Tanino maduro. El post gusto es muy largo, elegante y persistente.

Click en este botón  
para más  
información



Capta con tu  
móvil el QR Code  
y accede a más  
información sobre  
esta bodega.

