

Mas Picoso

Nota de tast

Vermell cirera amb espurnes violeta.

Aromes exòtics de cirera. Concentrat, amb un caràcter típic del mediterrani.

Tanins dolcencs, agradablement fresc.

Maridatge

Carns blanques, pizza, pasta... o fins i tot sol!

Varietats

40% Ull de Llebre

30% Garnacha

30% Cabernet Sauvignon



Elaboració

Temperatura de fermentació controlada (24-28°C)
Fermentació malolàctica en tanc.
Maceració: 8-10 dies. Les varietats es vinifiquen per separat.
Estabilitzat en fred i filtrat lleuger.

Envelliment

Envelliment posterior en tanc durant 4 mesos abans d'embotellar.
Una part està en bóta uns 4 mesos.

Vinyes

Edat dels ceps: 8-40 anys de diferents parts de la vall.
Ceps tradicionals en vas, orgànicament tractats i certificats per la **CCPAE**
Sòl: argila i granit, en terrasses.
Altitud: 150-450 m.

Verema

Manual.
De començaments a mitjan setembre.
1.000-1.500 gr per cep.
40-50 hl/ha.

Producció total

500.000 ampolles (75 cl)

Anàlisi

14% vol. alcohol.
5,3 g/l acidesa (tartàric).
<2 g/l sucre residual.

Premis i mencions

La Guía de vins de Catalunya 2018:

- Mas Picoso eco 2016: 9,15p.

Guía Peñín 2018:

- Mas Picoso 2016: 89 p. ¡4 Estrellas! Buena relación calidad-precio. Ecológico.

Selection Das Genusmagazin organic wines 2017:

- 2016 Mas Picoso: 3*** stars = Silver, very good

Guía Peñín 2017:

- Mas Picoso 2015: 89 p.

Selection Das Genusmagazin organic wines 2016:

- Mas Picoso 2015: 2 Stars. Recommended!

La Guía de vins de Catalunya 2016:

- Mas Picoso 2014: 9,36p.

Guía Peñín de los vinos de España 2016

- Mas Picoso negre 2014: 88p

Premis vinari dels vins catalans:

- Mas Picoso 2013: **Medalla de Bronze**, al millor Negre Jove

"LA GUIA de vins de Catalunya", 2014:

- Mas Picoso negre 2011, **9.00p**: Fresc/ Llaminer/ Potent

"Guía Peñín de los vinos de España", 2014, Spain:

- Mas Picoso 2012 **87p** *Vino muy Bueno* 40% Garnacha, 40% Cariñena, 10% merlot, 10% tempranillo. *Color cereza intenso, borde violáceo. Aroma intensidad media, fruta madura, cerrado. Boca estructurado, taninos maduros.*

"Peñin Guide, Top wines from Spain", Spain, 2013/2014:

- Mas Picoso 2011 **90p** *Colour: cherry, purple rim. Nose: powerfull, ripe fruit, fruit expression. Palate: powerful, flavourful, ripe fruit.*

"Guía Peñín" de los vinos españoles 2013, Spain:

- "Mas Picoso 2011" **90p** Color cereza, borde violáceo. Aroma potente, fruta madura, espresión frutal. Boca potente, sabroso, fruta madura.

"Wein- plus" , Germany 2012:

- "Mas Picoso 2011" BIO **84p**

"Steven Tanzer, Josh Reynolds", International Wine Cellar, 19 Sept. 2012:

- **2011 Celler de Capçanes, Mas Picoso de Flor en Flor, D.O. Montsant:** *(70% garnacha and 30% syrah, aged for six months in stainless steel): Bright purple. Assertive aromas of candied dark berries and spicecake, with a zesty mineral topnote. Juicy, penetrating blackberry and bitter cherry flavors show very good depth and pick up a peppery element with air. Finishes tangy and long, with resonating spiciness and a hint of candied flowers. 90points*