



DE MULLER



Porpores

Fitxa de degustació

Cupatge excepcional de Cabernet Sauvignon, Merlot i Ull de Llebre, procedent de raïms seleccionats de la nostra finca al Mas de Valls, masia típica catalana del segle XIV situada a la antiga partida de Les Pórpores, al municipi de Reus.

De bell color morat amb tonalitats grans i reflexos porpres.

Ple i complex en aromes, que ens aporten un vi de gran talent, equilibrat i rodó, amb un bouquet de magnífica elegància i finura. Aroma càlid i sensual, de fruites del bosc, cassis, i suaus notes de pebre verd, que apareixen subtilment davant l'imminent i majestuós aroma torrefacte i especiat, proporcionat pel seu envelliment en els tres roures,- francès, hongarès i romanès, de cacau, cafè i vainilla.

Vi untuós, vellutat, equilibrat i rodó, d'exquisit paladar.

Excel·lent pas en boca, on fruitositat i roure es barregen harmoniosament.

De post-gust molt prolongat, tant en sabors com en aromes retronasals; tot un plaer per als amants dels reserves.

Company dels millors àpats; estofats de carns vermelles, típics plats com garrí o lletó al forn, taules de formatges envellits o assortits d'embotits ibèrics.

Etiquetes



Dades tècniques

Percentatge de varietats: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40% i Ull de Llebre 20%

Grau alcohòlic: 14.3%

Acidesa total: 5.7 g/l

Sucre residual: 1.5 g/l

Temps aconsellat de conservació: consumir preferentment abans de 13 anys

Temperatura aconsellada de conservació: 14/16 °C

Temperatura aconsellada de consumició: a temperatura ambient, entre 16-18 °C

Raïms procedents de les nostres finques de Mas de Valls, en la D.O. Tarragona, de sòl calcari e influenciat pel sol i el mar Mediterrani. Vinyes en espallera, i podades en doble cordó Royat.

Aquestes varietats van ser veremades a principis de Setembre, Ull de Llebre i Merlot, mentre que el Cabernet Sauvignon, es va collir a principis d'Octubre de l'any, considerant-se la collita d'Excel·lent.

S'efectuen controls de maduració a les vinyes per a seleccionar els millors raïms, de les nostres finques de Mas de Valls, i els fermentem-macerem en fred durant 3 dies per a finalitzar la fermentació a una temperatura no superior a 26 °C. La malolàctica es realitza de manera espontània en dipòsits d'acer inoxidable, abans de passar al seu repòs de 16 mesos en barriques de roure francès, hongarès i romanès, on es forja aquest vi fruit de la investigació i el coneixement del nostre grup d'enòlegs.

Després de ser embotellat, abans de la seva venda, evoluciona en ampolla durant 365 dies per a expressar el seu caràcter en plenitud de condicions. Es un vi d'espectacular paladar que evolucionarà molt positivament en ampolla, quants més anys passin.