



## ELABORACIÓ

Vi elaborat després d'una acurada selecció de raïm entre les millors parcel·les de Mas Mustardó (sòls argilosos en 700 m d'altitud) i dels costers de Torroja (sòls de pissarra a uns 450 m d'altitud mitjana). La varietat predominant és la Garnatxa i es fa cupatge amb Cabernet Sauvignon i Merlot en proporcions que varien depenent de l'anyada.

La verema es fa manual en caixes de 20 kg; i un cop a celler, el raïm passa per la taula de selecció. Un cop desrapat i trepitjat de forma suau, es refreda en un dipòsit d'acer inoxidable, on comença una maceració prefermentativa en fred i posterior fermentació alcohòlica de 15 a 20 dies a 26-27°C, durant la qual es fan remuntats diaris per afavorir l'extracció del color i dels tanins de les pells. Un cop finalitzada la maceració, es procedeix al sagnat i premsat, fermentació malolàctica i traspals a botes de roure francès, on completarà la criança durant els següents 12 mesos.

## CLOS MUSTARDÓ NEGRE 2015

.....

*El reflex d'una  
terra de contrastos*

L'apunt de **Meritxell Falgueras**:

*Un vi d'aromes profundes a fruita  
i una intensa frescor vegetal.  
Recomano decantar-lo abans de servir*

## DOQ PRIORAT

Tipus de vi: Negre de criança  
Varietats: 75% Garnatxa negra, 16% Merlot  
i 9% Cabernet Sauvignon  
Anyada: 2015

### • NOTA DE TAST •

- De color cirera intens, vores granatoses.
- Aromes que recorden la fruita madura, torrats, cacau i espècies.
- En boca és agradable i vellutat, amb una entrada potent, àmplia i notes de roure cremós, amb tanins madurs i notes balsàmiques. Té un past per boca llarg i és de post-gust persistent.

## MARIDATGE

Aquest vi untuós i rodó, potent en boca, marida perfectament amb plats consistents: guisats de carn, bacallà amb salsa o costelles a la brasa.

Temperatura òptima de servei: 14-16°C.

Alcohol: 15,10% vol. A.T. 3,8g/l. pH: 3,45  
Sucre: 0,25g/l.