



FRANCK
MASSARD

VINYA CUCUT 2018

D.O. Montsant

La sfida di Franck Massard continua ad essere quella di mostrare, in un bicchiere, l'essenza della Cariñena (Mazuelo), che ritiene essere la varietà autoctona più interessante di questa DO.

Per questo seleziona vitigni con basse rese, situati tra i 520-580 metri sul livello del mare, con una età tra i 35 ei 55 anni su terreni argilloso-calcarei.

Vendemmia manuale in cassette da 15 kg. Fermentazione malolattica svolta in acciaio.

L'affinamento è stato di 12 mesi in botti di rovere francese di terzo passaggio della capacità di 300 litri.

L'annata 2018 nonostante la sua giovinezza, è un vino molto equilibrato.

Spiccano gli aromi di spezie come pepe e chiodi di garofano, ciliegia, lampone e un tocco di timo.

Al palato è complesso, evidenziando ancora una volta gli aromi erbacei e di frutta rossa.

È un vino con una buona acidità già ben integrata e che dona al vino quella caratteristica freschezza.



REGIONE VINICOLA

El Masroig, El Guiamets, Catalogna

ANNATA

Eccellente



VARIETÀ

100% Mazuelo

INFORMAZIONI TECNICHE

Affinamento: 12 mesi di barrique



ANALISI TECNICA

Vol: 15% • Ph: 3.5
Zuccheri: 2,3 g/L • Acidità totale: 5,1 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°

