

<http://www.paresbaltà.com/default2.asp?m=2&pag=productes&t=1&num=181>

<http://www.portomediterraneo.com.br/>



R\$ 48,90

Mas Petit

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Garnacha

Parcela: Finca Parés Baltà, 230 m. (Cabernet Sauvignon) Finca Cal Miret, 315 m. (Garnacha)

Elaboración y crianza: Maceración y fermentación de las dos variedades por separado a temperatura controlada de 25°C durante 21 y 22 días respectivamente. Fermentación maloláctica con bacterias indígenas, Crianza 7 meses en barricas de roble francés de 2º, 3º y 4º año.

Nota de cata: Color cereza de intensidad media. Aroma de frutas rojas sobre fondo suave de tostados y vainilla. En boca suave, con taninos aterciopelados y redondos. Notas de frutos rojos entrelazados con toques de vainilla. Temperatura de servicio: 15 - 17° C

Degustação na Adega Brasil Delicatessen, 25/10/2011.