

Mas Negre, garnacha tintorera

*Vin organique, végétalien
certifié, agriculture
biodynamique*

DÉNOMINATION

D'ORIGINE:	Valencia.
CLIMAT:	Méditerranéen.
RAISIN(S):	Grenache tintorera
SOL(S):	Pierreux, calcaire, argileux.
ALTITUDE:	670-780 mètres.
AGE DE LA VIGNE:	25-35 ans
AGRICULTURE:	écologique certifiée, biodynamique.
TAILLE DE LA VIGNE:	en espalier et en gobelet.
PRODUCTION:	2750 caisses.



MAS NEGRE est produit en combinant la technologie et l'innovation avec la tradition dans l'exploitation agricole de trois générations, en utilisant des méthodes écologiques et biodynamiques pour obtenir les meilleurs vins. Les vignobles sont situés dans la localité de Requena, Valencia, un endroit connu par ses hivers froids, ses printemps et automnes doux et son été chaud est sec. Ses terrains comportent des textures différentes prédominent la calcaire, l'argile et la grave. Cette combinaison du climat du terroir de notre emplacement permet l'obtention de vins aux tanins souples. MASNEGRE est un vin obtenu à partir de la variété autochtone du cépage Grenache Tintorera, originaire de vieilles vignes à faible production et vendanges manuelles. MASNEGRE est une cuvée produite par la famille Pastor Gilabert en partenariat avec l'œnologue et viticulteur R. Valiente, pionnier de l'agriculture biologique et biodynamique à Requena, Valencia.

Vinification: Des raisins originaires des vieux vignes avec une vendange manuelle. Fermentation dans des cuves en acier inoxydable avec des levures indigènes, élevé ensuite pendant 4 mois dans des barriques françaises. Filtration légère avant la mise en bouteille.

Caractère: De couleur rouge foncé, de couche moyenne et une jolie robe avec des tonalités violettes. On ressent ce monovariétal surtout au niveau du nez. Des arômes des fleurs sylvestres et des fruits rouges avec quelques notes minérales caractéristiques du sol et de l'endroit.

Gastronomie: Toutes sortes de viandes, charcuterie, grillades, fromages, pâtes et salades.

www.vinosdeterrunos.com