

Mas Negre, garnacha tintorera

*Vino orgánico, vegano
certificado, agricultura
biodinámica*

DENOMINACIÓN DE

ORIGEN:	Valencia
CLIMA:	Mediterráneo
UVA:	Garnacha Tintorera
SUELOS:	Pedregoso, piedra caliza, arcilloso
ALTITUD:	670-780 metros
EDAD DE LA VIÑA:	25-35 años
AGRICULTURA:	Ecológica Certificada, biodinámica
PODA:	Espaldera y Vaso
PRODUCCIÓN:	2750 cajas



Mas Negre está elaborado combinando adecuadamente tecnología e innovación con la tradición en el cultivo de las explotaciones agrícolas de tres generaciones, utilizando métodos ecológicos y biodinámicos para la obtención de los mejores vinos. La situación de los viñedos se encuentra en el municipio de Requena, Valencia. Con inviernos, fríos, primaveras y otoños suaves, veranos cálidos y secos. Los terrenos presentan texturas diversas, predominando las calizas, arcilla y grava. De esta forma, la adecuada combinación de clima y “terroir” que presenta nuestra localización, propicia la obtención de vinos con suaves taninos. Mas Negre es un vino obtenido mediante la variedad autóctona de uva Garnacha Tintorera, procedente de viñas viejas con baja producción y vendimia manual.

Mas Negre es un cuvée hecho por la Familia Pastor Gilabert en colaboración con el enólogo y viticultor R. Valiente, pionero en la agricultura ecológica y biodinámica en Requena, Valencia.

Vinificación: Uvas procedentes de viejos viñedos vendimiadas manualmente. Fermentado en depósito de acero inoxidable con levaduras indígenas, criado posteriormente durante 4 meses en barrica Francesa. Con un posterior ligero filtrado antes de embotellar.

Carácter: Presenta un color rojo oscuro, de capa media y un bonito ribete con tonos morados. En nariz, es donde se muestra este monovarietal. Aromas de flores silvestres y fruta roja con ciertas notas minerales características del suelo y la zona. En boca fresco y goloso, con notas de ciruela, causa en su recorrido en boca y final bastante largo y equilibrado.

Gastronomía: Todo tipo de carnes, embutidos, barbacoas, quesos, pastas y ensaladas.

www.vinosdeterrunos.com