

Ibericus Monastrell

03733

Semicrianza 2021

Toda la intensidad mediterránea concentrada en una botella

VINO TINTO SEMICRIANZA

Vino singular

100 % monastrell

66.500 botellas

75 cl

INTENSIDAD MEDITERRÁNEA

La monastrell es una de las variedades tintas más antiguas de la península ibérica. Originaria del litoral mediterráneo, nos proporciona vinos tintos de intenso color, agradables aromas a fruta negra y roja y toques especiados. Unas características únicas que queremos perpetuar a través de la gama Maset Ibericus, la apuesta de la bodega por la biodiversidad y la conservación de las variedades autóctonas.



Ligero | Afrutado | Maduro | **Intenso**

Cuerpo: ●●●●○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●●●○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●●○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Consumo: mejora hasta 2025

Maridaje: costillas de cerdo confitadas al horno

De intenso color rubí con reflejos violeta. Aromas a fruta roja fresca (**cereza**, **fresa** y **frambuesa**) sobre un ligero fondo balsámico (eucaliptus), cítrico (**piel de naranja**) y tostado (vainilla y **pastelería**). Sutiles recuerdos a yogur de fresa, **clavo** y **regaliz**. En boca es intenso y afrutado, con taninos maduros y un final largo y persistente.

Vinos similares de la bodega:

Clos Viló, Mas Viló y Syrah.

