MASIA SERRA

IO 2021

IO és el nostre vi més fresc i afruitat, però alhora profund i concentrat, dins de la complexitat de tots els nostres vins negres. És un homenatge a l'alegria.

Negre amb Criança



Varietats: 50% Merlot, 40% Cabernet Franc i 10% Garnatxa Negra
Envelliment: 12 mesos en bóta de roure francès Allier
Grau alcohòlic: 14,5% vol.
Volum: 75 cl. / 150 cl
Presentació: Caixa cartró 6 ampolles / Caixa fusta Màgnum
D.O .: Empordà

El nom d'IO són la lletres de l'exclamació que feien servir les Bacants (dones gregues adoradores del déu Bacus, conegut també com Dionís), per demostrar la seva alegria, i que també cridava la multitud en triomfs i festes.

Elaboració: Elaborat a partir d'una base de raïms de Merlot, Cabernet Franc i Garnatxa Negra, verematats i seleccionats a mà en el seu moment òptim de maduració. Per a la seva vinificació a temperatura controlada (18ºC - 20ºC) s'han utilitzat totes les tècniques clàssiques (maceració prolongada, "delestage", remuntatges, etc.) per obtenir els continguts justos de polifenols i polisacàrids, i conservar les aromes, elements que estructuren complexament el vi. Envellit durant 12 mesos en bótes de roure francès Allier, de torrat lleuger. Dins de la complexitat de tots els nostres vins negres, IO és el nostre vi més fresc, més rodó, però alhora profund i concentrat.

Nota de tast: Vi de color cirera picota, conservant tonalitats violàcies. Olfactivament molt intens, combinant fruita vermella silvestre amb un torrat de fusta molt lleuger, que li manté la seva personalitat mineral. Carnós a l'entrada en boca, taní molt integrat amb una bona acidesa que li confereix una llarga persistència. El seu nom defineix la personalitat del propi vi. Un vi fresc, alegre, però alhora profund i concentrat. Ens convida a repetir, i a gaudir-lo sense complicacions. Ideal per beure-ho a copes, acompanyat d'una exquisida tapa o menjar.