



FRANCK  
MASSARD



## EL MAGO TINTO “ESTILO LIBRE”, 2020

### *Cataluña, DO Terra Alta*

El Mago “estilo Libre” nace de dos parcelas situada en altitud en la zona de cultivo sobre suelos de piedra caliza y arcilla.

El nombre del vino se hace eco a la magia que transforma las uvas en vino. También es la contracción del nombre de mi hija Maya y de mi hijo Hugo que es el diseñador de este dibujo. Pequeña producción, 1.251 botellas producidas.

### *Origen*

D.O Terra Alta. Pueblo: Villalba dels Arcs.

### *Variedad de uva*

100% Garnacha

### *Edad de la viña*

Entre 12 y 25 años sobre suelos arcilloso-arenoso con vetas de piedra caliza. Viñedo localizado entre 540 y 580 metros de altitud.

### *Información técnica*

Grado alcohólico: 13,5% ; Acidez: 7,1 g/l ; PH: 3,20 ; Vendimia: Manual ; Sin sulfitos añadidos: <4 mg/L

### *Cuidado en el viñedo y vinificación en bodega*

El vino fermentó durante una semana. Se macera el mosto con la propia piel durante 6 días. Fermentación se realizó en tanque de acero inoxidable a una temperatura controlada de 24°C.

### *Crianza*

El 50% del vino se envejece durante 6 meses en barricas de roble francés de 3er año utilizadas en la crianza de nuestros vinos del Priorat.

### *Nota de cata*

El Mago 2020 es un vino fresco y muy limpio. En nariz destacan los aromas a especias como la pimienta blanca, a fresas, cerezas e higos. En boca se repiten estos aromas con un toque adicional a eucalipto y a cítricos. La acidez es muy equilibrada y hace que sea un vino liviano y con unos taninos muy finos.