



Massaya

MASSAYA CAP EST



CÉPAGE: grenache noir 50%,
mourvèdre 50%

SOL: argilo-calcaire

VINIFICATION: Réalisée dans les chais de Tanaïl. Vendange manuelle en cageots, avec tri sur table. Égrappage intégral, vinification durant 30 jours minimum en cuve chêne tronconiques sous températures contrôlées.

DEGUSTATION:

Œil: Robe rubis pâle

Nez: violettes et les fruits rouges très mûrs

Bouche: son élégance veloutée recouvre un joli noyau de tanins fins, soulignant la minéralité du terroir

Accompagne parfaitement de nombreux plats : fromages, légumes, viandes, grillades, gibiers, volailles.

ABV: 14.5%

GRAPE VARIETY: grenache noir 50%, mourvèdre 50%

SOIL: clay-limestone

VINIFICATION: Made in the Tanaïl cellars. Manual harvest in crates, with sorting on the table. Full destemming, vinification for a minimum of 30 days in frustoconical oak vats under controlled temperatures.

DEGUSTATION:

Eye: Pale ruby color

Nose: violets and very ripe red fruits

Palate: its velvety elegance covers a nice core of fine tannins, emphasizing the minerality of the terroir

Perfect with many dishes: cheeses, vegetables, meats, grilled meats, game, poultry.

ABV: 14.5%