



MAS SINÉN CLOS

NEGRE 2017



48% GARNATXA
23% CARINYENA
17% SYRAH
12% CABERNET SUVIGNION



LLICORELLA



12 MESES EN ROBLE FRANCÉS



AGRICULTURA ECOLÓGICA



ALC. VOL. 14,5%



8.800 BOTELLAS



COLOR INTENSO A CEREZA ROJA



COMPLEJO, AMPLIO, NOTAS
DE ESPECIAS NEGRAS, MINERALES Y
FRUITAS NEGRAS Y ROJAS DE BOSQUE,
AROMAS BALSÁMICOS



INTENSA, LARGA Y MUY FRESCA,
TANINOS MADUROS Y FRESCOS CON
UNA RUGOSIDAD MUY INTERESANTE

CELLER BURGOS PORTA

SOMOS UNA BODEGA DE LA DOQ PRIORAT DEDICADA A LA VITICULTURA DESDE EL SIGLO XIX. COMO BODEGA BURGOS PORTA HEMOS PRODUCIDO NUESTRO PRIMER VINO ECOLÓGICO EN 2003, ELABORADO CON PROCESO TRADICIONAL.

LA BODEGA ESTÁ SITUADA EN EL MAS SINÉN, UNA MASÍA FAMILIAR DEL SIGLO XVII, UBICADA EN UN PEQUEÑO VALLE VECINO AL PUEBLO DE POBOLEDA, RODEADO DE VIÑEDOS PLANTADOS EN TERRAZAS Y COSTERS.

LA FINCA COMBINA ZONAS DE CULTIVO Y ZONAS DE BOSQUE MEDITERRÁNEO. LOS VIÑEDOS MÁS ANTIGUOS, DE CARINYENA Y GARNATXA, SE PLANTARON EN 1950.

LA PROPIEDAD CUBRE UNA EXTENSIÓN DE QUINCE HECTÁREAS, DISTRIBUIDAS ENTRE LOS 300 Y 500 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR. LOS VIÑEDOS ESTÁN SITUADOS EN TERRAZAS EN LA VERTIENTE NORESTE DE LAS COLINAS QUE RODEAN LA BODEGA, AL FRENTE LAS VISTAS NOS REGALAN LA MAJESTUOSIDAD DE LA SERRA DEL MONSTANT.

