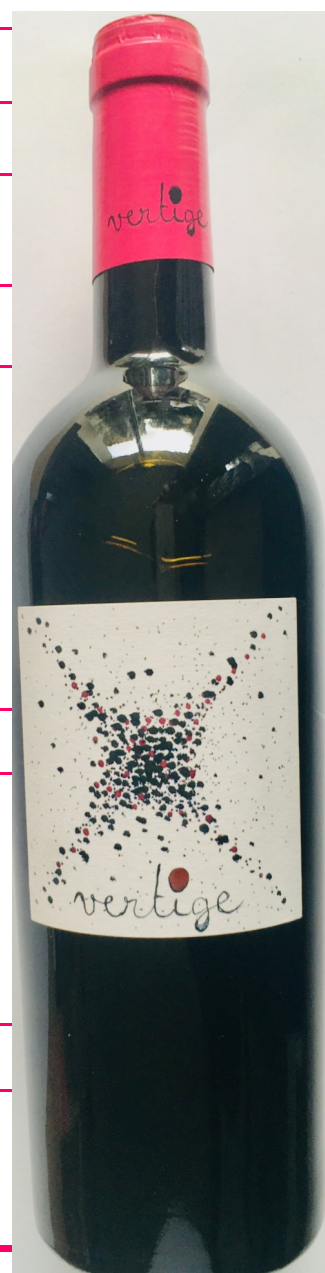




Mas Karolina

Appellation	CÔTES CATALANES ROUGE
Cuvée	VERTIGE
Terroir	Arène granitique de Lesquerde
Cépages	100 % Syrah
Age moyen	35 ans
Densité	4500 pieds / hectare
Rendement	25 hl/ha
Surface de production	0.5 ha en production
Production	1400 bouteilles
Vignoble	<ul style="list-style-type: none">• démarche Bio depuis 2018• labours des sols• apport d'engrais organiques chaque année.• travail du sol et du rang avec l'interceps• travail en vert selon les conditions du millésime• confusion sexuelle pour lutter contre l'eudémis
Vendanges	manuelles en comports de 90 litres
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• éraflage, passage sur table de tri vibrante, remplissage d'une cuve béton à l'aide d'une sauterelle• extraction intense en début de fermentation (délestages et remontages)• macération de trois semaines minimum
Élevage	en barriques de 500 litres pendant 18 mois
Commentaires de dégustation	Vin présentant une structure à la fois dense et veloutée, des notes d'épices. Une bouche intense et toastée se terminant par une belle finale aux tanins élégants.



Caroline Bonville - Port : 06 20 78 05 77

mas.karolina@wanadoo.fr - www.mas-karolina.com

29, boulevard de l'Agly - 66220 Saint-Paul de Fenouillet