



Mas de Masos rouge 1999

D.O.Q Priorat

Celler Capafons-Osso

Caractéristiques

Région :	Catalogne
Appellation :	D.O.Q Priorat
Encépagement :	35 % Grenache Velue, 30 % Cabernet Sauvignon, 20 % Grenache País, 10 % Carignan, 5 % Syrah
Age moyen des vignes :	55 ans
Sous-sol :	Ardoises
Situation :	En terrasses
Production moyenne :	8000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles à la mi-octobre
Rendement moyen :	600 grammes de raisin par cep
Vinification :	Fermentation et macération lente en cuve acier inoxydable
Elevage :	12 mois en fût de chêne neuf (bois français) puis en bouteille depuis avril 2001
Vinificateur :	Francesc Capafons et Toni Coca Foti (son gendre)
Propriétaire :	Famille Capafons

Analyse

Visuel :	Robe grenat soutenue.
Olfactif :	Dès le 1 ^{er} nez, le dégustateur est impressionné par l'intensité et la complexité des arômes. Des notes de myrtilles, de cassis, de fruits bien mûrs sont mêlées à des senteurs plus balsamiques de résine et de cèdre. Toutes ces fragrances sont portées par une légère acidité volatile caractéristique de nombreux grands vins.
Gustatif :	On est encore impressionné par la noblesse de la bouche. D'abord tendre puis dense et enfin d'une pureté et d'une droiture extraordinaire. On y retrouve la complexité des senteurs, accompagnée d'une minéralité magique qui procure à ce nectar une longueur interminable.
Global :	Certainement l'un des 5 plus grands vins de terroir espagnol. Rien ne manque, le vin est paré à affronter quelques décennies.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2030
Prix estimé à ce jour :	39.70 € TTC – Tarif Club 36.90 € TTC
Accords mets - vin :	Tajines d'agneau de lait à l'ail rose
Service :	Carafes 2 heures avant de servir à 17 °C.