



CELLER DE L'ERA
DO Montsant



CELLER DE L'ERA- MAS DE LES MORERES
Cornudella de Montsant (Priorat)
www.cellerdelera.com – info@cellerdelera.com
+34 977 262 031

BRI BLANC DE NEGRE 2021

Denominació d'origen: DO Montsant
Superfície de vinya (Ha): 2,00
Tipus de sòl: Argiles i llims.
Altitud sobre el nivell del mar (metres): 400
Graduació (%vol): 13,5
Varietats: 100% Garnatxa negra
Anyada: 2021
Enòlegs: Joan Asens i Jesús Torres
Producció anual: 2.000 ampolles
Embotellat: gener de 2022.

VITICULTURA:

Les vinyes, els vins i el celler posseeixen tots la **certificació d'ecològics** concedida pel CCPAE i garanteixen la sostenibilitat amb l'aplicació de la norma ISO 14001-04.

Ceps de 18 anys plantats amb una densitat de 3.500 ceps/Ha. Poda Royat doble. Producció entre 3.500 i 4.000 Kg/Ha.

VINIFICACIÓ:

El raïm procedent de collita manual amb caixes de 10 a 15 kg . Desrapat, es diposita en un tanc. Seguidament sagnat i fermentat en tina d'acer inoxidable amb control de la temperatura, com a màxim, 20°C. Clarificació espontània en fred i filtració molt suau per eliminar possibles partícules en suspensió.

NOTA DE TAST:

COLOR: límpid i amb ribet verdós, tonalitats de grocs

AROMA: notes cítriques, afruitades i de flors blanques, recorda als liris, perfumat.

PALADAR: boca ben fresca amb volum, llarg i fragant.

RECOMANACIONS DE SERVEI: Consumir entre 8°C - 10°C

MARIDAJE - GASTRONOMIA

Combina molt bé amb formatges de cremosos a curats, productes de mar cuits de manera natural o sense gaires espècies, peix blau; arrossos de bolets, aus i mariscos.

