Cartus 2007

Dades tècniques

Denominació d'Origen	DOQ Priorat.
Enòleg	Josep Angel Mestre.
Varietats	71% Garnatxa Negra, 29% Carinyena.
Alcohol	16,0% vol.
Acidesa total	6.5 grams per litre.
pH	3.24.
Sucre residual	0.60 grams per litre.
Climatologia	Hivern i primavera plujosos. Estiu calorós, especialment a finals d'agost, amb temperatures força altes.
Verema	Del 16 de setembre al 5 d'octubre.
Criança	19 mesos en botes de roure francès.
Producció	1490 ampolles i 109 Magnums.

Notes de Tast

Color
Brillant color vermell púrpura amb menisc opac.

Aroma
Expressió aromàtica fina i elegant. Amb fruites negres i vermelles, regalèssia, espècies, herbes del bosc, mentolats i minerals. Gran complexitat en un conjunt fresc i càlid a la vegada, alhora que persistent.

Sabor
Gran expressió aromàtica en boca, repetint les sensacions que es troben en nas. Boca fina i elegant, amb un taní molt suau. Vi voluminós, amb bona estructura i una acidesa que el manté fresc. Final molt aromàtic i persistent.