



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 2015

Denominació d'origen: D.O. Montsant

Graduació (%vol): 13,5

Varietats: Garnatxa Negra, Syrah, Carinyena

Anyada: 2015

Criança: 12 mesos en barrica de roure francès

Enòleg: Joan Asens

Producció anual: 18.000 ampolles

Embotellat: juliol de 2017

VITICULTURA:

La recuperació de conreus centenaris marquen el retorn al món del vi, treballant acuradament des del 2001 les varietats autòctones, en un territori amb uns sòls, microclima i orientacions úniques a la comarca.

Les vinyes, els vins i el celler posseeixen tots la **certificació d'ecològics** concedida pel CCPAE.

VINIFICACIÓ:

Raïm procedent únicament de la finca de Mas de les Moreres. Collit a mà amb caixes de 16 kg. Primera selecció, es derrapa i es fa una segona selecció gra per gra. Fermentat en tines d'acer inoxidable i maceració de 22 dies fins el premsat.

Criança de 12 mesos en bóta nova de roure francès de 225 litres, de gra fi i torrat mig lleuger.

NOTA DE TAST:

COLOR: color vermell cirera amb ribet violeta, bona capa.

AROMA: Complex, notes de fruita negra, mentes fresques i pètals de flors violetes, molt intens i llarg.

PALADAR: Potent en el seu pas, boca fresca i agradable. Els tanins estructurats, ja en part polits, però presents encara ens allarguen de manera subtil el vi, fent que perduri en el nostre paladar una bona estona.

RECOMANACIONS DE SERVEI: Consumir entre 14°C - 16°C. Es recomana decantar.

MARIDATGE –GASTRONIMIA:

És un vi que combina bé amb formatges curats, carns vermelles al forn o a la brasa i postres de xocolata negra.

