



CELLER DE L'ERA  
DO Montsant

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

## BRI 2011



**Denominació d'origen:** DO Montsant

**Graduació (%vol):** 14,5

**Tipus de sòl:** Argiles, llims i pissarra "licorella".

**Altitud sobre el nivell del mar (metres):** 400

**Varietats:** garnatxa negra 37%, syrah 32%, cabernet sauvignon 17% i carinyena 14%.

**Anyada:** 2011

**Criança:** 11 mesos en barrica de roure francès

**Enòleg:** Jordi Torrella

**Producció limitada:** 4.382 ampolles seleccionades de la millor collita del 2011

### 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 i garanteixen la sostenibilitat amb l'aplicació de la norma ISO 14001-04.

### 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 grafit i torrat mig lleuger. Embotellat: Juliol de 2013

### NOTA DE TAST:

**COLOR:** color vermell cirera amb ribet violeta, bona llàgrima.

**AROMA:** Complex, notes de fruita negra, mentes fresques i grafit, molt intens i llarg.

**PALADAR:** Potent en el seu pas per boca, fresc amb notes de fruites i cítrics. Els tanins, ja en part polits, però presents encara ens allarguen de manera subtil el vi fen que perduri en el nostre paladar una bona estona.

### RECOMANACIONS DE SERVEI:

**Maridatge - gastronomia:** és un vi que marida amb arrossos (de muntanya, de bolets i foie) i estofats.



BRI DEL CELLER DE L'ERA



CELLER DE L'ERA  
DO Montsant

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

**RECONeixEMENTS:**

**INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2014:** Medalla de Bronze.

**JANCIS ROBINSON:** 17 sobre 20.

**GUIA PEÑÍN 2014 / 2015:** 91 punts i ★★★★★

**GUIA DELS VINS DE CATALUNYA 2014 / 2017:** 9,16 i 9,37.

