



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

CISCU 2019

Denominació d'origen: DO Montsant

Grau alcohòlic (% vol.): 14.5

Varietats: Carinyena, Syrah i Garnatxa negra.

Anyada: 2019

Criança: 6 mesos botes roure francès

Enòlegs: Joan Asens i Jesús Torres

Producció anual: 4.850 ampolles

Embotellat: setembre de 2021.



VITICULTURA:

El nostre celler recupera des de l'any 2001 les antigues vinyes de la finca. Treballem amb cura les varietats de raïm autòctones de la zona, ben adaptades al sòl i al microclima (secret de la singularitat de la regió).

PROCÉS DE VINIFICACIÓ:

Els nostres vins s'elaboren amb raïm conreats a les pròpies vinyes, veremades a mà amb caixes de 10 a 15 Kg. Els grans son seleccionats a mà a la taula de selecció vibradora. Cada varietat es fermenta per separat en tines d'acer inoxidable i una maceració de 21 dies. Clarificació espontània i posterior filtració molt suau per eliminar possibles partícules en suspensió.

NOTA DE TAST:

COLOR: Vi amb capa mitja de color vermell intens, viu i lluminós.

NAS: Aromes complexes amb tocs de fruites vermelles i regalèssia.

PALADAR: En boca àgil, mineral, fresc i fàcil de beure.

RECOMENDACIONS DE SERVEI: Consumir entre 12°C - 14°C

MARIDAJE - GASTRONOMIA:

Aperitius, carns lleugeres.