

GARNATXA DE CÉRVOLES

*Tota una experiència
de fruita fresca i caramels*

100% Garnatxa

Denominació d'origen Costers del Segre, Les Garrigues.

La gran aposta del celler per un vi jove que busca la verticalitat i puresa de la varietat. Sense maquillatge, sense màscares. Fruita en la seva màxima expressió. Subtilment, tino de roure francès de 4.000L acaba d'afinar el seu caràcter més evocador i captivador. Vinificació, en part, amb tota la raspa.

Maduixes, groselles, mores... àcides llaminadures i profundes espècies cobreixen l'ampli espectre d'aquest vi que fa honor a aquesta varietat autòctona gràcies a la singularitat de Cérvoles i a la viticultura de muntanya que es practica a més de 700 metres d'altura.

Recomanem "refredar" a una temperatura entre 12° i 16°.
Imprescindible amb un confit d'ànec i plats de dolç contrast.

Viticultura de muntanya a una altitud entre els 700 i els 800 metres als peus de la Serra de la Llena, frontera natural amb la comarca d'El Priorat i la Serra del Montsant, en una zona de contrast entre el clima mediterrani i el continental, de baixa pluviometria, amb vents suaus que garanteixen la sanitat vegetal de les vinyes. Sòls de bona retenció hídrica amb abundants graves i de textura franca-argilena idonis per a una viticultura de qualitat. L'altitud de les vinyes i les nits fresques de Les Garrigues incrementa el gruix de les pells afavorint la concentració d'antocians i tannins alhora que accentua l'acidesa i així la seva frescor.

Membre de Grandes Pagos de España des de 2002.

En producció ecològica i adherit al programa de sostenibilitat de Costers del Segre.

Premis i reconeixements

Peñín: Garnatxa de Cérvoles 2015 90 punts.

Gilbert & Gaillard: Gold medal

Catavinum Word Wine & Spirits competition 2017: Medalla de Oro

