



# Cérvoles | Estrats



**Tipus de vi.** Vi negre d'alta expressió. Selecció exhaustiva dels millors raïms recol·lectades de les nostres vinyes.

**Varietats.** Cabernet Sauvignon 45%, Garnatxa 34% i Merlot 21%.

**Vinya.** El sòl és un component clau del concepte de terrer per a la producció del vi. Les nostres parcel·les de Cérvoles aporten aigua i nutrients a les vinyes en funció de les seves propietats i condicions ambientals, i el factor clau és l'edat dels nostres ceps (ceps plantats en la seva majoria als anys 80). Les arrels penetren en diferents capes del subsòl, on la seva estructura influeix en el drenatge, la profunditat del sistema radicular, i la seva capacitat per recol·lectar minerals. Llavors el clima determina la pràctica del maneig de la vinya i el nostre clima càlid durant el període de creixement permet que la vinya floreixi, es desenvolupi i maduri.

**Exposició.** Una orientació òptima a les files de la vinya de muntanya és clau per a maximitzar l'exposició a la llum solar a ambdós costats del dosser, especiant les files de la vinya i una altura òptima de l'enreixat. Tot ben pensat per a maximitzar la qualitat. La producció es regula cada any mitjançant la poda en verd i l'aclarit dels raïms, seleccionant també els brots que destaquen la complexitat i la personalitat de Cérvoles.

**Altitud.** Les nostres parcel·les es troben a una altitud de 700 i 750 m, protegint els aromes produïts per la calor extrema i, en particular, assegurant els contrastes de temperatura que produeixen les nits típicament fresques de la Serra de la Llena a Les Garrigues on es troba Cérvoles.

**Sòl.** Els sòls franc-argilosos i franc-llimosos, que tenen un substrat abundant de grava, donen equilibri al drenatge / retenció d'aigua a les capes més profundes. L'estructura d'aquests sòls, junt amb els nivells de pluja (una mitja de 270 l / m<sup>2</sup>), proporciona un escàs subministrament d'aigua que transmet un estrès hídric necessari a la producció de vi de qualitat.

**Verema.** El 2018 va ser un any fresc amb fortes pluges a l'hivern i a la primavera, però amb una bona maduració i alta acidesa, el que va provocar una bona salut al vi. El Merlot es va veremar el 26/09/18, a causa d'un calorós setembre que va avançar la maduració. L'octubre va ser més fred i plujós, mantenint alta l'acidesa. La Garnatxa es va veremar el 26/10/18 i el Cabernet Sauvignon el 31/10/18.

**Fermentació.** Per sobre de 26°. Maceració durant 25 dies. Remontats periòdics i roptura manual del barret. Cada varietat es fermenta i es cria sobre els seus pòsits. La fermentació malolàctica es realitza en botes noves de roure francès.

**Criança.** El vi ha sigut envellit en botes noves de roure francès (MT+) de la tonelaria Radoux (Radoux Blend és una selecció de roure francès de gra extrafi). La criança s'ha prolongat durant 18 mesos amb battonages periòdics durant els primers 5 mesos per a aportar untuositat i volum. Embotellat 2/11/20.

**Grau alcohòlic.** 14,5%Vol.

**Nota de cata.** Un vi amb una criança de 18 mesos en bota nova de roure francès. Color picota molt intens i profund. Aroma fragant de cirera, móres, fruita negra fresca acompanyada de perfils balsàmics. Apareixen notes de pebre, clau i cedre. Viva entrada en boca, amb tanins vibrants, que evidencien la possible llarga vida d'aquest vi. La fruita està molt present en boca i li segueixen notes de vainilla, cafè i xocolata. Frescor i tensió controlada, amb fruita dolça i bona estructura. Un vi de llarg recorregut que pot conservar-se durant molts anys. Bon maridatge amb carns vermelles, rostits i formatges.

Estrats 2015  
Estrats 2016  
Estrats 2017

Guia Peñín  
Guia Peñín  
Guia Peñín

95  
94  
94