



# CÉRVOLES

*Vino Tinto*

***Potencia, amplitud  
y elegancia***

Tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon y merlot

12 meses de crianza en barrica.

Denominación de origen Costers del Segre, Les Garrigues.

Diversas parcelas (Gravera, Txel y Sorts Vell) dibujan el paisaje montañoso que conforman este mosaico de viñas. Diversas orientaciones y altitudes que otorgan el potencial de alcanzar unas maduraciones óptimas manteniendo siempre una frescura relevante en las uvas.

Maceraciones en frío en bodega garantizan la carga frutal que será equilibrada con una crianza en tonneau de 4.000L (garnacha) y barricas de roble nuevo francés de las más diversas tonelerías (Radoux, Dargaud & Jaegle, Saury...) para conferir al vino un potencial de guarda a la vez que un perfil siempre elegante para ser disfrutado desde su embotellado.

Viticultura de montaña a una altitud entre los 700 y los 800 metros a los pies de la Sierra de la Llena, frontera natural con la comarca de El Priorat y la Sierra del Montsant, en una zona de contraste entre el clima mediterráneo y el continental, de baja pluviometría, con vientos suaves que garantizan la sanidad vegetal de los viñeros. Suelos de buena retención hídrica con abundantes gravas y de textura franca-arcillosa idóneos para una viticultura de calidad. La altitud de los viñedos y las noches frescas de Les Garrigues incrementa el grueso de las pieles favoreciendo la concentración de antocianos y taninos a la vez que acentúa la acidez y así su frescura.

Miembro de Grandes Pagos de España desde 2002.

En producción ecológica y adherida al programa de sostenibilidad de Costers del Segre.

Premios y reconocimientos

Peñín: Cérvoles Tinto 2009	90 puntos.
Gourmet: Cérvoles Tinto 2012	93 puntos.

