

CÉRVOLES COLORS

*Frescura y exotismo unidos
por una marcada acidez*

Macabeu, chardonnay y petit manseng

Denominación de origen Costers del Segre, Les Garrigues.

Blanco criado sobre sus propias lías, que le aportan untuosidad y remarcan la acidez y frescura propios de los varietales (petit manseng).

Frutas tropicales y exóticas sellan este ensamblaje siempre bien cerrado por la mineralidad y salinidad del macabeu.

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.

