



Cérvoles | Estrats



Tipo de vino. Vino tinto de alta expresión. Selección exhaustiva de las mejores zonas de cada parcela de nuestros viñedos.

Variedades. Carbernet Sauvignon 45%, Garnacha 20%, Tempranillo 20% y Merlot 15%

Viñedo. La cosecha del '08 empezó con un invierno riguroso. La primavera fue cálida y muy seca. En el inicio de verano las temperaturas diurnas elevadas favorecieron la concentración de los compuestos de la piel. Después el final de verano suave ayudó a que se mantuviera elevada la acidez y retrasó ligeramente la vendimia realizada en perfecto estado sanitario. Durante todo el ciclo las precipitaciones fueron de sólo 250 litros, pero la profundidad de las raíces de estas cepas ya adultas (20 y 40 años) les permitió extraer el agua de los estrados más profundos del suelo de Cérvoles.

Exposición. Debido a la escasa cantidad de lluvias caídas la selección post-primaveral de brotes y el aclareo de racimos en verano previo al envero, fueron muy puntuales. Se eligieron las pequeñas áreas de nuestros viñedos con mayor profundidad de suelo. Esta característica favoreció la madurez de la uva y la consecución del perfecto equilibrio entre complejidad y tipicidad de Cérvoles.

Altitud. Los 700 y 750 m. de altitud de nuestras parcelas protegen los aromas del calor extremo, y favorecen sobretodo el salto térmico producido en las noches frescas típicas de Les Garrigues montañosas de Cérvoles.

Suelo. De textura franco-arcillosa, combinado con abundante grava, aporta un equilibrio en el drenaje/retención del agua en capas inferiores del subsuelo. La estructura de estos suelos proporciona, junto con la escasa pluviometría de este año, 250 l/m², un régimen escaso que transmite a las cepas el estrés hídrico necesario en la viticultura de calidad.

Vendimia. Manual, mediante selección exhaustiva de los racimos. La cosecha del '08 disfruta de perfecto estado sanitario y extraordinaria maduración. El Tempranillo se cosechó a mediados de septiembre, el Merlot a finales del mismo mes. La Garnacha a principios de octubre y el Cabernet Sauvignon el día 11 de aquel mes.

Fermentación. Por encima de 28 oC. Remontados periódicos y rotura manual del sombrero. Maceración durante 30 días. Cada variedad se fermentó y crió sobre sus lías. La fermentación maloláctica se efectuó en barricas nuevas de roble francés.

Crianza. 18 meses en barricas nuevas roble francés. En el caso de la Garnacha y el Tempranillo con barricas de la tonelería Radoux (siendo Radoux Blend una selección de grano extrafino). Para el Cabernet Sauvignon de la tonelería Taransaud y de François Frères para el Merlot. Con bâtonnage periódico durante los 5 primeros meses para aportar untuosidad y volumen al cupage.

Grado alcohólico. 14,5%Vol.

Nota de cata. Capa media alta de color picota con reflejos del mismo color. Lágrimas densas y coloreadas. En copa parada, aromas intensos y agradables de la crianza en madera (cedro, clavo, pimienta y frutos secos) al airearlo se descubre toda la complejidad aromática con notas balsámicas, especiadas, de confitura de frutos negros, ciruela, recuados de la hoja de tabaco, matalahúga, regaliz negra y toques minerales característicos de Cérvoles. Entrada en boca muy agradable, voluptuosa. A continuación aparecen los taninos, excepcionalmente maduros, que se integran durante el paso por boca. También aflora la acidez, que le aporta frescor y viveza. Persistencia muy larga que se evidencia por vía retronasal con recuerdos ahumados y especiados, notas de piel de almendra tostada y palinué.