

GARNATXA DE CÉRVOLES

*Toda una experiencia
de fruta fresca y caramelos*

100% Garnacha

Denominación de origen Costers del Segre, Les Garrigues.

La gran apuesta de la bodega por un vino joven que busca la verticalidad y pureza de la variedad. Sin maquillaje, sin máscaras. Fruta en su máxima expresión. Sutilmente, tino de roble francés de 4.000L acaba de afinar su carácter más evocador y cautivador. Vinificación, en parte, con todo el raspón.

Fresas, grosellas, moras... ácidas golosinas y profundas especias cubren el amplio espectro de este vino que hace honor a esta variedad autóctona gracias a la singularidad de Cérvoles y a la viticultura de montaña que se practica a más de 700 metros de altura.

Recomendamos “enfriar” a una temperatura entre 12° y 16°.
Imprescindible con un confit de pato y platos de dulce contraste.

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 adherido al programa de sostenibilidad de Costers del Segre.

Premios y reconocimientos

Peñín: Garnatxa de Cérvoles 2015 90 puntos.

Gilbert & Gaillard: Gold medal

Catavinum Word Wine & Spirits competition 2017: Medalla de Oro

