




# Cupatge Ecològic

## D.O. TERRA ALTA



## NOTA DE TAST

-  Clar, brillant i amb tons violeta.
-  Fruïtes vermelles i negres, com mores i prunes.
-  Equilibri i harmonia amb bona concentració i textura agradable. Molt suculent.

## VARIETATS

Garnatxa Negra 55%  
Syrah 45%






## VINYES

Vinyes d'entre 10 i 30 anys, cultivades de manera ecològica, provinents de les finques familiars i també d'una selecció de productors de confiança dels pobles de Batea, Bot, Corbera d'Ebre i Gandesa.

## TIPUS DE SÒL

Sòls diversos: arenosos, argilosos i calcaris.

## CLIMATOLOGIA

-  Mediterrani amb influència continental: hiverns freds i estius calurosos amb moltes hores d'insolació.
-  Influència notòria de l'equilibri de 2 vents: el Garbí, una suau brisa marina que aporta humitat, i el Cerç, un vent fred i sec del nord-oest.
-  Pluviometria molt escassa: mitjana anual de 450mm.



## PREMIS



## ELABORACIÓ



Verema manual amb acurada selecció al camp. S'elabora cada varietat per separat però seguint unes mateixes directrius: derrapat i trepitjat parcial previ a l'encubat amb premaceració en fred. Fermentació espontània amb llevats autòctons, amb *pigeages* diaris. FML i criança en fudre de roure austríac durant 6 mesos. Tot seguit fem el cupatge, una lleugera clarificació i filtració abans de l'embotellat.

## MARIDATGE

*Clotxa*: plat típic de la Terra Alta que consta d'un pa partit pel mig, farcit, en uns casos de peix salat (tonyina o sardina de casc -arengada-), en altres de carn adobada (botifarra, cansalada viada o llonganissa) i sempre amb hortalisses (alls, ceba i tomàquets de penjar), generalment acompanyat d'olives negres.



14,5% Vol.



14 - 15°C



## Sabies que...?

L'antiga plaça de Batea, punt inicial del casc antic de la Vil·la Closa, és un nucli històric amb un magnífic traç medieval, amb porxos i arcs on encara és possible imaginar la muralla que l'envoltava en altres temps.

