

# La Serra Negre 2019

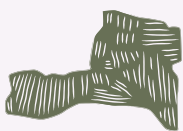
## Ecológico

### D.O. TERRA ALTA



### FINCA LA SERRA

Viñas centenarias de la finca de La Serra, situada sobre una meseta a más de 450 metros de altura s. n. m. donde los 2 vientos de la zona intervienen de una forma muy notoria consiguiendo una correcta maduración y perfecto estado sanitario de la uva.



Muy poca densidad de viña, menos de 1000 cepas / ha, y rendimientos muy bajos (700 gr / cepa), que le aportan al vino mucha concentración y una marcada sensación de mineralidad.

### NOTA DE CATA



Las viñas viejas de garnacha y cariñena de la finca de La Serra nos regalan una uva poderosa y concentrada para elaborar un vino intenso.



En nariz, cargado de frutas negras como la cereza madura, sobre una sensación balsámica, refrescante, con notas de café-tofé.



La boca es potencia domada, conducida por la frescura de la cariñena vieja y con recuerdos minerales. Eléctrico y profundo.

### VARIETADES

Cariñena 80% y  
Garnacha 20%



### TIPO DE SUELO

Suelos de diferentes texturas con predominio calcáreo.

### CLIMATOLOGÍA



Mediterráneo con influencia continental: inviernos fríos y veranos calurosos con muchas horas de insolación.



Influencia notoria del equilibrio de 2 vientos: el Garbí, una suave brisa marina que aporta humedad, y el Cierzo, un viento frío y seco del noroeste.



Pluviometría muy escasa: media anual de 450mm.



### PREMIOS



### ELABORACIÓN



Vendimia manual en cajas pequeñas de 18kg con cuidada selección en el campo. Una vez en bodega, las uvas pasan por una cámara de frío (3-5°C) durante unas 24 horas. Al día siguiente se hace una selección de los mejores granos para asegurar el estado idóneo de la uva con un despallado manual y posterior pisado. Fermentación espontánea con levadura autóctona en barricas abiertas de 500L con un 20% de uva entera. Fermentación maloláctica y crianza durante 18 meses en 2 foudres de roble austríaco de 600L.

Producción limitada de 1.643 botellas.

### MARIDAJE

Sugerimos acompañarlo de un ternasco al horno cocido a muy baja temperatura.



14% Vol.



14 - 16°C



Sabías que...?

“La Serra es un homenaje a mi abuelo, ya que la viña y él eran de la misma generación, nacieron a principios del sXX”, *Núria Altés*

