

CUVÉE 101 – LES ARBOUSIERS

AOP Corbières

Experiencia Última



Presentación

La historia de este vino comienza en el siglo XX, en el mítico territorio de Fontfroide. Situado en el corazón de la denominación Corbières, Cuvée 101 sublima Cariñena, la variedad de uva emblemática de la región. Procedente de una parcela centenaria cultivada por primera vez en 1920 por Paule Bertrand, Cuvée 101 revela el mejor potencial de su terroir y el saber hacer único de la familia Bertrand.



Vinificación y crianza

Tras una vendimia manual en la madurez óptima de las cepas de la parcela, las uvas Cariñena se vendimian en racimos enteros, acompañando posteriormente a las uvas despalilladas para Garnacha. Tras la maceración en uvas enteras para Cariñena y de forma tradicional para Garnacha, los zumos se someterán a una fermentación controlada entre 26-27°C, con 10 a 15 días de cubado. Finalmente, la crianza en barricas de roble francés se realizará durante un periodo de 18 meses.



Notas de cata

Color rojo, intenso. En nariz está dotado de una hermosa complejidad aromática mezclando fruta fresca, flores secas y notas especiadas. En boca es redondo, codicioso que revela notas aterciopeladas. Este vino tiene un material hermoso, rico y denso pero en una dulzura infinita. La crianza en barricas de 18 meses acompaña al vino y aporta complejidad y longitud.

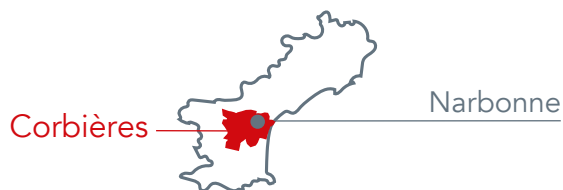
Para disfrutar a 16°C sobre un costillar de cordero, carne a la brasa o platos mediterráneos.

<https://www.gerard-bertrand.com/>



Encépagement

Cariñena, Garnacha Negra



GÉRARD BERTRAND