



CELLER DE L'ERA
DO Montsant



CELLER DE L'ERA- MAS DE LES MORERES
Cornudella de Montsant (Priorat)
www.cellerdelera.com – info@cellerdelera.com
+34 977 262 031

BRI GARNATXA - SYRAH 2015

Denominació d'origen: D.O. Montsant

Graduació (%vol): 14

Varietats: 80% Garnatxa negra i 20% Syrah

Anyada: 2015

Enòleg: Joan Asens

Producció limitada: 800 ampolles

VITICULTURA:

Les vinyes, els vins i el celler posseeixen la **certificació d'ecològic** concedida pel CCPAE.

Ceps de 15 anys plantats amb una densitat de 3.500 ceps/Ha. Amb una poda estil Royat doble. Producció entre 3.500 a 4.000 Kg/Ha.

VINIFICACIÓ:

El raïm procedent de collita manual amb caixes de 10 a 15 kg . Desrapat amb una maceració curta per donar el color. Fermentat en tina d'acer inoxidable amb control de la temperatura a, com a màxim, 20°C. Clarificació espontània en fred i filtració molt suau per eliminar possibles partícules en suspensió.

Embotellat: Maig 2016

NOTA DE TAST:

COLOR: Brillant, de capa mitjana amb predomini dels vermells.

AROMA: Intens i complexa, on dominen les maduixes i els pètals de rosa

PALADAR: Vi golós i fresc, mostra la potència de la nostra finca, de rendiments baixos que ens donem bona boca, amb densitat i frescor.

Un Rosat que evolucionarà lentament i ens permetrà gaudir del vi més d'un any.

RECOMANACIONS DE SERVEI: Consumir entre 8°C - 10°C.

MARIDAJE - GASTRONOMIA:

És un vi que marida amb arrossos (de peix), embotits, pastes, aus, carns blanques, peix blau i formatges cremosos.

RECONEIXEMENTS:

GUIA DELS VINS DE CATALUNYA 2017: 9,13.

