



CELLER DE L'ERA  
DO Montsant



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

## ERA 2019

**Denominació d'origen:** DO Montsant  
**Graduació (%vol):** 14.5  
**Varietats:** Monovarietal de Carinyena  
**Envel·liment:** 12 mesos en bota de roure francès  
**Anyada:** 2019  
**Enòlegs:** Joan Asens i Jesús Torres  
**Producció anual:** 2.600 ampolles  
**Embotellat:** Setembre de 2021



### VITICULTURA:

Les vinyes, vins i cellers tenen la certificació d'orgànica atorgada pel CCPAE i garanteixen la sostenibilitat amb l'aplicació de la norma ISO 14001-04.

Ceps de 18 anys plantats amb una densitat de 3.500 ceps / Ha. Poda de Royat doble. Producció entre 2.500 i 3.000 Kg / Ha. Els raïms d'aquest vi provenen d'una sola finca amb coster i de pissarra, el Coster de l'Era, adjacent a l'era centenària del Mas de les Moreres.

### VINIFICACIÓ:

Verema manual amb caixes de 10 a 15 kg. Els grans es seleccionen a mà a la taula de selecció vibradora. Es fermenta en tines d'acer inoxidable i es macera durant 21 dies. Clarificació espontània i posterior filtració molt suau per eliminar possibles partícules en suspensió. Criança durant 12 mesos en bótes de roure francès de 225 litres de gra fi i torrats lleugers.

### NOTA DE TAST:

**COLOR:** Color vermell intens, amb ribets violacis.

**AROMA:** suau i intens, notes de fruita negra madura. Apareixen aromes de fruits secs torrats, espècies com el pebre i una mica de mineralitat.

**BOCA:** elegant, profund, acidesa equilibrada i amb un pas molt suau i durador.

**RECOMANACIONS DEL SERVEI:** decantar i consumir entre 12°C – 14°C

### MARIDATGE i GASTRONOMIA:

Per la seva acidesa i lleugeresa a la boca, combinada amb la seva profunditat, genera versatilitat en maridar: des de carns lleugeres fins a carns de caça, a més de formatges intensos, embotits i peixos especiats al forn.