



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 2015

Denominación de origen: D.O. Montsant
Graduación (% vol): 13,5
Varietades: Garnacha Tinta, Syrah, Cariñena.
Añada: 2015
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés
Enólogo: Joan Asens
Producción (botellas): 18.000
Embotellado: julio de 2017

VITICULTURA:

La recuperación del cultivo centenario marca el retorno al mundo del vino, trabajando desde 2001 las variedades autóctonas, en un territorio con un suelo, microclima y orientación únicos en la comarca.

Las viñas, los vinos y la bodega poseen la **certificación ecológica** otorgada por el CCPAE.

VINIFICACIÓN:

Uva procedente únicamente de la finca de Mas de les Moreres cosecha manual en cajas de 16 kg. Primera selección, se despallilla y se revisa baya por baya. Fermentado en depósitos de acero inoxidable y con una maceración de 22 días hasta el prensado.

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de 225 litros, de grano fino y tostado medio ligero.

NOTA DE CATA:

COLOR: color rojo cereza con ribete violeta, buena capa.

AROMA: Complejo, notas de fruta negra, mentas frescas y pétalos de flores violetas, muy intenso y largo.

PALADAR: Potente en su paso, boca fresca y agradable. Los taninos estructurados, aún nos alargan de manera sutil el vino, perdurando así su degustación.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO: Consumir entre 14°C - 16°C. Se recomienda decantar.

MARIDAJE - GASTRONOMIA:

Es un vino que combina bien con quesos curados, carnes rojas al horno a la brasa y postres de chocolate negro.

