

Cuabarrada

rosat

Cupatge: 100% Garnatxa negra fina.

Selecció de vinyes velles

Fermentació en inox a temperatura controlada.

Afinament en tines de ciment durant 4 mesos.

Reconeixements: 9,54 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2020

 **CATERRA**
Agrícola i SC Terra Alta SCCL
www.catterra.es



Cuabarrada

rosat



Etiqueta

Evoca el vol de l'Àliga Cuabarrada, que es l'au rapinyaire més representatiu de les nostres terres, així mateix es el logotip de el projecte de millora de la natura del nostre Poble (ECOENTORN)

- **CARACTERÍSTIQUES**

- **Regió**

Vi procedent de **La Pobla de Massaluca** i municipi, amb Denominació d'Origen Terra Alta. Amb una rica i llarga tradició vitivinícola, La Pobla de Massaluca té una extensió de 43,2 km² i es troba situada a més de 350 metres per sobre del nivell del mar, viu amb intensitat els vent del Garbí i el cerç, fent d'aquesta zona un enclavament natural per al cultiu de la vinya. Amb un clima mediterrani i escassa pluviometria, La Pobla de Massaluca compta amb un entorn de gran espectacularitat natural i històrica.

- **Origen**

Un vi elaborat a partir de la varietat de raïm Garnatxa fina, cultivades en antigues terrasses que voregen els turons dels voltants de La Pobla de Massaluca. Situades a altures superiors als 350 metres sobre el nivell del mar, els ceps viuen en terres profundes, poc permeables, amb una excel·lent exposició, permetent obtenir un raïm extraordinari per a l'elaboració de vins amb atributs inimitables.

- **Producció**

6.500 Kg/Ha

- **Superfície**

77 Ha

- **NOTA DE TAST**

- Color rosat salmó.
- Nas fresc , magrana, síndria i herbes de muntanya en un conjunt atractiu.
- En boca , bona entrada, bona acidesa, notes de magrana marquen el seu recorregut de cert pes i untuositat, final llarg.
- **Temperatura de Servei**
9° C-10°C
- **Maridatge**
Clàssic: Peixos al forn i arrossos.