

Font Calenta negre

Cupatge: 100% Garnatxa negra

Fermentació inox en temperatura controlada.

Afinament 5 mesos en dipòsits de ciment.

Reconeixements: 9,62 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2020


Agricultora i SC Terra Alta SCCL
www.catterra.es



Font Calenta negre



Etiqueta

La silueta d'una rapa de raïm evoca el riu que, poc a poc, s'obre pas per nodrir la terra i regalar-nos el seu fruit. En aquesta ampolla, el resultat de la constància i l'esforç.

- **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**

Vi jove on el raïm prové de terrasses que decoren els turons ondulants de la regió i situades a altures superiors als 350 metres sobre el nivell del mar. Terra profunda, poc permeable i una excel·lent exposició solar, permet una excel·lent qualitat de raïm, base imprescindible per a vins de qualitat, amb atributs inimitable i únics.

- **Vinyes i Verema**

S'ha emprat exclusivament raïm de ceps amb producció d'alta qualitat, per obtenir un vi jove amb cos i estructura.

- **Producció Màxima**

7.300 Kg/Ha

- **Superfície**

77 Ha

- **NOTA DE TAST**

- De color vermell picota intens amb rivets grana. És brillant i viu. De gran qualitat i un dels primers vins de la collita 2018, amb entrada suau i una gran sensació de fruites vermelles i tanins molt agradables. Resulta un vi fresc i equilibrat, amb agradable fruita. En boca és rodó, equilibrat, afruitat i saborós amb sensacions de regalèssia i un llarg post gust.

- **Temperatura de Servei**

Servir entre 15°C i 16°C

- **Maridatge**

Clàssic: besuc al forn, estil català. Terroir: garrí amb plàtan. Ètnic: magret d'ànec femella amb compota de taronja i salsa de xocolata.