

Hereus Catterra negre

Cupatge: 80% Garnatxa negra
20% Carinyena

Selecció de vinyes velles

Fermentació en inox a
temperatura controlada

Afinament en tines de ciment
durant 5 mesos

Reconeixements: Medalla d'Or
Gillbert & Gaillard 2016, Medalla
de Plata Grenaches du Monde
2019, 9,45 punts a la Guia de Vins
de Catalunya 2020

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



Hereus Cattera

negre



Etiqueta

La textura d'un tronc de cep recorda la de la terra, la terra que exigeix esforç i treball constant, aquest és el nostre llegat. En aquesta ampolla, una petita part de la nostra història.

- **CARACTERÍSTIQUES**
- **Regió**
Vi procedent de **La Poble de Massaluca** i municipi, amb Denominació d'Origen Terra Alta. Amb una rica i llarga tradició vitivinícola, La Poble 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 Poble de Massaluca compta amb un entorn de gran espectacularitat natural i històrica.
- **Origen**
Un vi elaborat a partir de dos varietats de raïm –Garnatxa i Carinyena cultivades en antigues terrasses que voregen els turons dels voltants de La Poble 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**
- Vermell granat fosc amb ribet bordeus i centelleigs violacis, difuminat, capa alta, net i brillant. Comença amb notes de cafè, brioixeria, fruita negra i vermella del bosc. Entra llaminer, lleument astringent, ampli, gras, carnós, fruites madures. Molt equilibrat malgrat la seva joventut.
- **Temperatura de Servei**
15° C-16°C
- **Maridatge**
Clàssic: senglar amb arròs de safrà. Terroir: conill amb hortalisses de temporada. Ètnic: cargols a "la llauna".