

Serra les Fites negre guarda

Cupatge: 80% Garnatxa negra 20%
Carinyena

Selecció de vinyes velles

Fermentació en inox a temperatura
controlada

Afinament 12 mesos en botes de
roure francès de 300 L.

En guarda durant 6 mesos mínim en
botella

Reconeixements: Medalla plata
Grenaches du Monde 2018, Millor
vi negre en bota 2018 al concurs DO
Terra Alta, 9,64 punts a la Guia de
Vins de Catalunya 2020.


Agricultora i SC Terra Alta SCCL
www.catterra.es



Serra les Fites

negre guarda



Etiqueta

Les coordenades de la ubicació de la Serra les Fites, un lloc emblemàtic al nostre Terme Municipal. On aquestes dades pel Google Maps, podeu seguir un reportatge del nostre Cellar

- **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 dos varietats de raïm –Garnatxa i Carinyena 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 roig picota de capa alta. En nas, notes de fruites negres i notes de fumats. En boca és sedós i equilibrat amb bona acidesa i un final llarg i persistent.

- **Temperatura de Servei**

17° C-19°C

- **Maridatge**

Carns roges i plats de carn de caça.