

l'esperit del cerç negre criança

Cupatge: 60% Garnatxa negra
40% Carinyena

Selecció de vinyes velles

Fermentació en inox a
temperatura controlada

Afinament en botes de roure
francès i Amèrica, 12 mesos.

En guarda durant 6 mesos mínim
en botella


Agricultura i SC Terra Alta SCCL
www.catterra.es



l'esperit del cerç negre criança



Etiqueta

L'escorça de la vinya rememora l'acció del cerç sobre els elements que agita i modela al seu pas. En aquesta ampolla, l'essència del nostre caràcter i de la nostra manera de fer.

- **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 mitja intensitat. En nas, notes de fruites negres molt madures i torrats fins. En boca és madur amb tanins fins i suaus i un final llarg.

- **Temperatura de Servei**

17° C-19°C

- **Maridatge**

Carns i estofats