



ARTIGAS 2008

Elaborado mayoritariamente con Garnacha, ARTIGAS tiene un equilibrio sorprendente entre potencia y frescura. Nos deja descubrir unas sensaciones afrutadas y minerales, el conjunto envuelto en una textura sedosa. Es una buena introducción para aquellos que desean descubrir los grandes vinos del Priorat.

VINO

CUPAGE: 70% Garnacha negra, 25% Cariñena y 5% Cabernet Sauvignon

PRODUCCION: 30.966 botellas y 100 magnums

VIÑA

EXPOSICION: - 60% costeros expuestos al Suroeste

- 20% costeros expuestos al Sureste

- 20% meseta

TIPO DE SUELO: - pizarra o "llicorel.la" en los costeros

- calcáreo-arcilloso en la meseta

ALTITUD: entre 250 y 450 metros

RENDIMIENTO: 1,0 kg/cepa

EDAD DE LA VIÑA: entre 10 (Cabernet Sauvignon) y 90 años (Cariñena)

CRIANZA

Una crianza de 16 meses en barricas francesas de Allier.

- 35% de barrica nueva

- 30% de barrica de 1 año

- 35% de barrica de 2 años

NOTAS DE CATA

- Bonito vestido carmín con reflejos violetos.
- Aromas delicados de cereza negra, ciruelas salvajes y casis.
- Textura aterciopelada, fresca con taninos presentes pero de paso fácil. Es un cuvée que promete un buen tiempo de conservación.

IDÉA DE MARIDAJE: « Terrina de foie elaborado en nuestra casa con guarnición » del restaurante CAN BOSCH en CAMBRILS.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: entre 5 y 8 años

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18°C