



## CIRERETS 2008

El recién nacido de la gama de vinos de Bodegas Mas Alta, CIRERETS proviene de cepas de 50 años y es una combinación de las dos variedades realmente autóctonas del Priorat: Garnacha y Cariñena. Un vino muy bien equilibrado con sensaciones de frescura, elegancia e intensidad a la vez.

### VINO

CUPAGE: 60% Garnacha negra y 40% Cariñena

PRODUCCION: 5.709 botellas y 100 magnums

### VIÑA

EXPOSICION: - 70% costeros expuestos al Norte-este

- 30% costeros expuestos al Suroeste

TIPO DE SUELO: - pizarra o "llicorel.la"

ALTITUD: entre 450 y 650 metros

RENDIMIENTOS: entre 0,7 y 1,0 kg/cepa

EDAD DE LA VIÑA: entre 15 (Garnacha) y 100 años (Cariñena)

### CRIANZA

Una crianza de 16 meses en barricas francesas de Allier.

- 30% en barrica nueva

- 70% en barrica de 1 año

### NOTAS DE CATA

- Este cuvée tiene un color muy intenso con reflejos brillantes.
- En nariz se notan aromas de cerezas y crema de frambuesa.
- La boca es amplia, sedosa con volumen. Se notan aromas afrutados, mineralidad de la pizarra y especies que nos recuerdan a las hierbas aromáticas del Priorat. Post gusto largo por su acidez. Nos quedan notas de frutas rojas y florales de la garnacha.

**IDÉA DE MARIDAJE:** « *Epaule de lapin confite à l'huile d'olive, râble rôti, blinis au thym citron et compote d'aubergines* » de L' AUBERGE LA FENIÈRE en LOURMARIN – Francia.

**TIEMPO DE CONSERVACIÓN:** entre 8 y 10 años

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 - 18°C