



CIRESETS 2009

El recién nacido de la gama de vinos de Bodegas Mas Alta, CIRESETS 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: 7.400 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

- Color cereza negra con un disco de color rubis.
- A copa parada, frutas rojas y con aeración se notan aromas de flores y mineralidad. La cariñena se nota por sus aromas balsámicos.
- El entrante en boca es elegante con taninos muy fundidos. Un vino con una frescura remarcable. Post gusto largo por su acidez. Nos quedan notas de frutas rojas y florales de la garnacha.

IDÉA DE MARIDAJE: « *Bœuf confit à la plancha, gratin de pommes de terre aux anchois, sauce aux melets* » de L'AUBERGE LA FENIÈRE en LOURMARIN – Francia.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: entre 8 y 10 años

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18°C