



LA CREU ALTA 2007

Procedente de una mezcla de cepas de Cariñena centenaria y cepas de Garnacha de 80 años, La Creu Alta es el verdadero vino de "terroir" contándonos la historia de una cultura: EL PRIORAT. Este vino es una mezcla sutil y compleja a la vez de concentración, profundidad y finura.

VINO

CUPAGE: 50% Cariñena centenaria, 35% Garnacha negra y 15% Cabernet Sauvignon

PRODUCCION: 6.088 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: 350 - 550 metros

RENDIMIENTOS: entre 0,5 y 1,0 kg/cepa

EDAD DE LA VIÑA: Cariñena: 100 años, Garnacha: 20 a 40 años y Cabernet Sauvignon: 15 años

CRIANZA

Una crianza de 18 meses en barricas francesas de Allier.

- 80% barrica nueva

- 20% barrica de 1 año

NOTAS DE CATA

- Color opaco con disco violáceo.
- A copa parada, notas muy intensas de moka, con fruta negra. Después, el vino evoluciona hacia notas minerales, de hierbas mediterráneas, recordando la vegetación del Priorat, de notas balsámicas, conservando una intensidad alta.
- El entrante es elegante y amplio. Después, los taninos aparecen con una sensación de concentración y de flexibilidad única. Potencia, volumen y sutil profundidad. Post gusto muy largo desarrollando notas de torrefacción, de fruta negra.

IDÉA DE MARIDAJE: « Cochinillo ibérico con salsa de pimienta y terrina de ajos y membrillo » del restaurante CELLER DE CAN ROCA en GIRONA

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 à 15 ans

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18°C