



LA CREU ALTA 2008

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 ala vez de concentración, profundidad y finura.

VINO

CUPAGE: 60% Cariñena centenaria, 35% Garnacha negra y 5% Cabernet Sauvignon

PRODUCCION: 1.508 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 y Garnacha: 20 a 40 años

CRIANZA

Una crianza de 18 meses en barricas francesas de Allier.

- 80% barrica nueva
- 20% barrica de 1 año

NOTAS DE CATA

- Color negro opaco.
- Nariz fresca de cuero y regaliz, típico de Cariñena muy vieja del Priorat.
- Boca sabrosa, potente y con sensaciones de concentración de crema de mora mezclada a regaliz y violeta. Soberbio trama mineral que alarga mucho el final en boca. La Creu Alta es un vino de grande personalidad, que exprese el "terroir" de manera muy marcada.

IDÉA DE MARIDAJE: « Rabo de vaca deshuesado y relleno de tuetano » del restaurante CELLER DE CAN ROCA en GIRONA.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 à 15 ans

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18°C