



LA CREU ALTA 2009

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: 60% Cariñena centenaria y 40% Garnacha negra

PRODUCCION: 3.600 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 opaco con disco violáceo.
- A copa parada, notas muy intensas de moka, con fruta negra. Después, el vino evoluciona hacia notas minerales, 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: «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