



CÉRVOLES

Vino Blanco

***Intensidad, profundidad
y untuosidad***



Macabeu y chardonnay

Fermentación y 8 meses de crianza en barrica.

Denominación de origen Costers del Segre, Les Garrigues.

El terruño más acentuado se destila en Cérvoles Blanc con una mineralidad, un volumen y una acidez notablemente remarcados. Maduraciones tardías, con altas graduaciones y siempre bajos Ph nos ofrecen un blanco único con elevadas magnitudes fenólicas. Fruta exótica, pastelería e increíbles contrastes constantemente presentes en este icono.

Dos parcelas de macabeo (Finca Cametes) y chardonnay (Finca Olive-res) definen su ensamblaje.

Fermentación y crianza sobre lías en foudre de 3.000L (macabeo) y barricas de roble nuevo francés (Saury, Dargaud & Jaegle y Berthomieu) con battonage periódico moldean su perfil, 225L y 600L.

Viticultura de montaña a una altitud entre los 700 y los 800 metros a los pies de la Sierra de la Llena, frontera natural con la comarca de El Priorat y la Sierra del Montsant, en una zona de contraste entre el clima mediterráneo y el continental, de baja pluviometría, con vientos suaves que garantizan la sanidad vegetal de los viñeros. Suelos de buena retención hídrica con abundantes gravas y de textura franca-arcillosa idóneos para una viticultura de calidad. La altitud de los viñedos y las noches frescas de Les Garrigues incrementa el grueso de las pieles favoreciendo la concentración de antocianos y taninos a la vez que acentúa la acidez y así su frescura.

Miembro de Grandes Pagos de España desde 2002.

En producción ecológica y adherida al programa de sostenibilidad de Costers del Segre.

Premios y reconocimientos

Peñín: Cérvoles Blanc 2014 91 puntos.
Gourmet: Cérvoles Blanc 2014 92 puntos.