



CABERNET SAUVIGNON
MERLOT
SYRAH

TERRA TERRAE 2017

| VITICULTURA ECOLÒGICA |

Aquest vi ha estat elaborat i certificat sota els preceptes i requeriments de l'agricultura ecològica, tant a les nostres vinyes com al nostre celler. És el resultat del nostre compromís amb el territori, la sostenibilitat i el respecte per la natura i el medi ambient.

VARIETATS

Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah de les nostres vinyes d'agricultura ecològica de la DO Penedès.

ELABORACIÓ

Un cop seleccionats els millors raïms de cada varietat a les nostres finques, es deixen madurar fins al seu punt òptim de qualitat. A finals d'agost es cull el Syrah i el Merlot i, a principis de setembre, el Cabernet Sauvignon. Al celler s'encuben els raïms després de desrapar-los i es deixa fermentar cada varietat per separat en dipòsits, amb remuntats suaus per extreure el color i les característiques organolèptiques varietals. Després de la fermentació, es fa un sagnat de cada dipòsit, el cupatge i l'estabilització tradicional en fred. A principis d'any, s'embotella i arriba a les vostres mans aquest vi d'agricultura ecològica on cada varietat es complementa i es potencia, donant al Terra Terrae el seu caràcter únic.

TAST

Color granat intens amb reflexos violetes. Aromes molt intenses que recorden el cacau, amb un fons de melmelada de prunes i de nabius. En boca és intens i càlid amb una bona estructura i un final rodó i llarg, amb un punt de mineralitat i records de cacau i regalèsia. Postgust rodó, elegant, golós i de llarga persistència.

MARIDATGE

La gran personalitat d'aquest vi el fa ideal per acompanyar plats de la cuina nacional i internacional com formatges curats, carns guisades, embotits, carns a la brasa i aus guisades o bé amb pasta i arrossos.

Contingut alcohol: 13%
Servir a temperatura entre 12 – 14 °C

