



CABERNET SAUVIGNON  
MERLOT  
SYRAH

TERRA TERRAE 2017

| VITICULTURA ECOLÓGICA |

Este vino ha sido elaborado y certificado bajo los preceptos y requerimientos de la agricultura ecológica, tanto en nuestros viñedos como en nuestra bodega. Es el resultado de nuestro compromiso con el territorio, la sostenibilidad y el respeto por la naturaleza y el medio ambiente.

#### VARIETADES

Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah de nuestros viñedos de agricultura ecológica de la DO Penedès.

#### ELABORACIÓN

Una vez seleccionadas nuestras mejores uvas de cada variedad en nuestras fincas, las dejamos madurar hasta su punto óptimo de calidad y las recolectamos; a finales de agosto, el Syrah y Merlot, y a principios de septiembre, el Cabernet Sauvignon. En bodega se derrapa la uva y pasan al proceso de fermentación en depósitos pequeños, cada variedad por separado. Se realizan remontados suaves para extraer el color y las características organolépticas de cada variedad. Tras la fermentación, se realiza un sangrado de cada depósito, el cupaje y la estabilización tradicional en frío. A principios de año, se embotella y llega a sus manos este vino de agricultura ecológica donde cada variedad se complementa y se potencia, dando a Terra Terrae su carácter único.

#### CATA

Color granate intenso con reflejos violetas. Aromas muy intensos que recuerdan al cacao con un fondo de mermelada de ciruelas y de arándanos. En boca es intenso y cálido, con una buena estructura y un final redondo y largo con un punto de mineralidad, recuerda al cacao y el regaliz. Posgusto redondo, elegante, goloso y de larga persistencia.

#### MARIDAJE

La gran personalidad de este vino es ideal para acompañar platos de cocina nacional e internacional como quesos curados, carnes y aves guisadas, embutidos, parrilladas, pasta y arroces.

Contenido alcohol: 13%

Servir a temperatura entre 12 – 14 °C

