



# L'ERA CABERNET SAUVIGNON 2014

El vi L'ERA porta el nom d'un dels espais exteriors més representatius de les cases de pagès catalanes: l'era de batre el cereal. Aquest espai es troba a una certa alçària perquè a l'era era important aprofitar vents suaus i constants que facilitaven la feina de ventar el gra de la palla, un cop acabada la batuda.



**VARIETATS DE RAÏM** Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN** D.O. Penedès.

## NOTA DE TAST

Vi jove, vibrant, seductor i d'un formós color pruna. Un negre d'estructura lleugera però ben armada, amb una excel·lent integració entre acidesa i alcohol. Les aromes de fruita, juntament amb uns tanins madurs i dolços, proporcionen un pas llarg i extraordinàriament agradable en boca.

## DEGUSTACIÓ

És perfecte per acompanyar carns lleugeres, peix blau i formatges curats. Es recomana servir-lo a 12°C.

## SÒL

La Cabernet Sauvignon i la Merlot s'assenten sobre una terra franco-argilosa. Es tracta d'un sòl profund i fresc que conté zones pedregoses.



## VEREMA 2014

A causa de la previsió de pluges a l'octubre es va aconsellar veremar el Cabernet Sauvignon una mica abans del que és habitual. Aquesta verema avançada ha donat com a resultat un vi amb aromes a fruites vermelles fresques.

## ELABORACIÓ

Verema manual per minimitzar els danys tant en raïm com en vinya. Derrapat per evitar notes herbàcies i amargors. Selecció en taula. Fermentació de les diferents varietats per separat a 22°C. Breu criança de tres mesos en botes de roure francès per incrementar la complexitat del vi resultant. S'utilitza llevat autòcton per afavorir l'expressió del terrer.

### GRAU ALCOHÒLIC

13,5% vol

### ACIDESA TOTAL

5,2 g/l

### PH

3,6

### SUCRE RESIDUAL

1,1 g/l

### SULFURÓS TOTAL

70 mg/l

### VITICULTURA

Paràmetres ecològics

### FORMACIÓ

Cordon Royat

### ALTITUD

200m

### EDAT DE LES VINYES

Mitjana de 20 anys

### RENDIMENT

Cab. Sauvignon 4563 Kg/Ha  
Merlot 8900Kg/Ha