



L'ERA CABERNET SAUVIGNON 2013

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%.

NOTA DE TAST

L'Era negra és 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.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN D.O. Penedès.

DEGUSTACIÓ

És perfecte per acompanyar carns lleugeres, peix blau i formatges curats.

Es recomana servir-lo a 12°C.

TERRA

Terra franco-argilosa. Sòl profund i fresc amb zones pedregoses.



VEREMA 2013

L'anyada es caracteritza per unes temperatures suaus i una pluviositat elevada (680l/m2). Les pluges d'octubre van ajudar al Cabernet Sauvignon, endarrerint i assegurant òptims nivells de maduració.

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 bótes 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
5,0 g/l

PH
3,57

SUCRE RESIDUAL
1,0 g/l

SULFURÓS TOTAL
50 mg/l

VITICULTURA
Paràmetres ecològics

FORMACIÓ
Cordon Royat

ALTITUD
200m

EDAT DE LES VINYES
Mitjana de 19 anys

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