



Cérvoles | Estrats



Tipus de vi. Vi negre d'alta expressió. Selecció exhaustiva de les millors zones de cada parcel·la de les nostres vinyes.

Varietats. Carbernet Sauvignon 45%, Garnatxa 20%, Ull de Llebre 20% i Merlot 15%

Vinya. La collita del 2008 va començar amb un hivern rigoros. La primavera va ser càlida i molt seca. A l'inici de l'estiu les temperatures diürnes elevades van afavorir la concentració dels compostos de la pell. Després, el final d'estiu suau va ajudar que es mantingués elevada l'acidesa i va retardar lleugerament la verema realitzada en perfecte estat sanitari. Durant tot el cicle les precipitacions van ser de nòmes 250 litres, però la profunditat de les arrels d'aquest ceps ja adults (20 i 40 anys) els va permetre extreure l'aigua dels estrats més profunds del sòl de Cérvoles.

Exposició. A causa de l'escassa quantitat de pluges caigudes, la selecció post-primaveral de brots i l'aclarida de raïms a l'estiu previ al verol, van ser molt puntuals. Es van triar les petites àrees de les nostres vinyes amb més profunditat de sòl, aquesta característica va afavorir la maduresa del raïm i la consecució del perfecte equilibri entre complexitat i tipicitat de Cérvoles.

Altitud. Els 700 i 750 m. d'altitud de les nostres parcel·les protegeixen les aromes de la calor extrema, i afavoreixen sobretot el salt tèrmic produït en aquestes nits fresques típiques de les Garrigues muntanyoses de Cérvoles.

Sòl. De textura franc-argilosa, combinada amb abundant grava, aporta un equilibri en el drenatge/retenció de l'aigua en capes inferiors del subsòl. L'estructura d'aquests sòls proporciona, junt amb la seva escassa pluviometria d'aquest any, 250 l/m², un règim escàs que transmet als ceps l'estrès hídric necessari en al viticultura de qualitat.

Verema. Manual, mitjançant selecció exhaustiva dels raïms. La collita del '08 gaudeix de perfecte estat sanitari i extraordinària maduració. L'ull de llebre es va collir a mitjans de setembre, el Merlot a finals del mateix mes. La Garnatxa a principis d'octubre i el Cabernet Sauvignon el dia 11 d'aquell mes.

Fermentació. Per sobre de 28 °C. Remuntats periòdics i trencament manual del barret. Maceració durant 30 dies. Cada varietat es va fermentar i va criar sobre els seus pòsits. La fermentació malolàtica es realitzà en bótes noves de roure francès.

Criança. 18 mesos en bótes noves de roure francès. En el cas de la Garnatxa i l'Ull de Llebre amb bótes de la boteria Radoux (sent Radoux Blend una selecció de gra extrafi). Per al Cabernet Sauvignon de la boteria Taransaud i de François Frères per al Merlot. Amb bâtonnage periòdic durant els 5 primers mesos per aportar untuositat i volum al cupatge.

Grau alcohòlic. 14,5% Vol.

Nota de tast. Capa mitjana alta de color picota amb reflexos del mateix color. Llàgrimes denses i acolorides. En copa aturada, aromes intenses i agradables de la cria en fusta (cendre, clau, pebre i fruits secs) en airejar es descobreix tota la complexitat aromàtica amb notes balsàmiques, especiades, de confitura de fruits negres, pruna, records de la fulla de tabac, matafaluga, regalèssia negra i tocs minerals característics de Cérvoles. Entrada en boca agradable, voluptuosa. A continuació apareixen els tannins, excepcionalment madurs, que s'integren durant el pas per boca. També aflora l'acidesa que li aporta frescor i vivacitat. Persistència molt llarga que s'evidencia per via retronasal amb records fumats i especiats, notes de pell d'ametlla torrada i praliné.