



CERCIVM

ORIGEN: EMPORDÀ

VARIEDAD: 36% GARNACHA NEGRA,
30% SAMSÓ, 19% SYRAH,
15% CABERNET
SAUVIGNON

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

MAS LLUNES

ELABORACIÓN:

El nombre:

La Tramontana, conocida como Cercium en las crónicas de los historiadores romanos, a marcado desde siempre el carácter de la gente y los vinos del Empordà. El vino Cercium proviene de las viñas de Mas Llunes, cultivadas en Garriguella en terrenos ásperos y muy influenciados por este fuerte viento del norte.

Las diferentes variedades fermentaron por separado en depósitos de fermentación inoxidable refrigerados, a una temperatura de 20°C. Se realizaron dos remontados diarios, descubado a los 20-30 días desde el inicio de la fermentación malo-láctica se realizó en depósitos. Se sometió a tratamientos mínimos de clarificación y filtrado antes del embotellado.

Crianza de 3 meses en barricas semi-nuevas de roble francés Allier.

CATA:

COLOR: Cereza con borde violeta.

AROMA: Fresco, expresivo, intenso, especiado, hierbas silvestres, muy afrutado.

SABOR: En boca es fresco, amplio, estructurado, sabroso, con mucha fruta y notas discretas de roble bien integrado.