



CERCIVM 2022



VARIEDADES

Garnacha tinta (43%), Cariñena tinta (33%), Syrah (12%) y Cabernet Sauvignon (12%)



EL NOMBRE

La Tramuntana, llamada Cerciium en las crónicas de los historiadores romanos, ha marcado desde siempre el carácter de la gente y los vinos del Empordà.

El vino CERCIVM proviene de la viñas de Mas Lluñes, cultivadas en Garriguella en terrenos ásperos y muy influenciados por este fuerte viento del norte.



ELABORACIÓN

La uva de viñas de 25 años plantadas en terreno de pizarra se vendimió a mano.

Las diferentes variedades fermentaron separadamente en depósitos de fermentación inoxidables refrigerados a una temperatura de 20°C.

Se realizaron dos remontados diarios, descubando a los 20-25 días de inicio de fermentación, según variedad. La prolongación del encubado se determinó por cata.

La fermentación maloláctica se realizó en depósito.

Se sometió a mínimos tratamientos de clarificación y filtración antes del embotellado.



NOTA DE CATA

Color cereza con borde granate. Aroma fresco, expresivo, intenso, especiado, hierbas silvestres y muy afrutado. En boca es fresco, amplio, estructurado, sabroso, con mucha fruta y notas discretas de roble bien integrado.



MEDALLAS

- 2022 Medalla de oro en el Concurs de vins i caves de Catalunya 2025
- 2022 Medalla de oro en el Concours Mondial de Bruxelles 2025
- 2020 Medalla de oro en el Concours Mondial de Bruxelles 2023
- 2019 91 puntos Guia Peñin 2023
- 2018 Medalla de plata en Premis Vinari 2021
- 90 puntos Guia Peñin 2023
- 2017 90 puntos Guia Peñin 2020
- Medalla de plata en Concours Mondial de Bruxelles 2020
- 2016 Medalla de oro en Concours Mondial de Bruxelles 2018
- Medalla de plata en Premis Vinari 2018
- 2015 91 puntos Decanter 2017
- Medalla de oro en Concours Mondial de Bruxelles 2017

PRODUCCIÓN



35.600

CRIANZA



3 meses

ALCOHOL



14,5%