

## CERCIVM 2023



### VARIEDADES

Garnacha tinta (45%), Cariñena tinta (31%), Syrah (13%) y Cabernet Sauvignon (11%)



### EL NOMBRE

La Tramuntana, llamada Cercium 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 Llunes, 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 inoxidable 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



26.360

### CRIANZA



5 meses

### ALCOHOL



14,5% Vol.