



Cruor 2013

Cruor és un vi de la Finca La Fredat: el 100% del vi prové d'aquesta finca estructurada en terrasses que disposa de zones amb diferents alçades i orientacions. Això permet l'adaptació òptima de cada varietat i obtenir matisos dins de cada tipus de raïm, cosa que una finca d'estructura tradicional no permet. Cura manual de la vinya portada a l'extrem. Cada planta es treballa com un individu. Es prenen decisions de viticultura pràcticament planta a planta, sempre amb l'objectiu d'homogeneïtzar la qualitat de tot el raïm. Tota la finca és de llicorella (pissarra), que és el terreny típic del Priorat, i que aporta al vi sobretot mineralitat.

Denominació d'Origen Qualificada: Priorat.

Varietats: Garantxa (46%), Samsó (31%), Syrah (23%).

Criança: Catorze mesos en barriques de roure francès, nou i usat.

Graduació: 15,0% vol.

Acidesa total: 5,2 g/l.

Acidesa volàtil: 0,87 g/l.

Sucre total: 0,88 g/l.

pH: 3,59

Tipus d'ampolla: Bordelesa.

Nota de tast: Nas de fruita negra, especiat i balsàmic, amb notes de café, xocolata i fumats. És un vi que omple la boca, amb cos i estructura i amb un taní elegant i polit. Llarg i persistent.