



## LA CREUETA 2012

### VINO ECOLÓGICO



## Terruño

Cabernet Sauvignon, de la viña que da nombre al vino, La Creueta, orientada de noreste a sudoeste, lo que nos permite conseguir una maduración óptima que nos da una graduación importante; y Merlot de la viña l'Olivera, con tierra muy calcárea, arcilosa y producción baja, que nos da una potencia importante de fruta. Este conjunto de peculiaridades nos permite hacer una buena crianza en barrica y botella.

Variedad: Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot.  
Terruño: viñas propias de agricultura ecológica situadas en Subirats.

D. O. Penedès.

Grado alcohólico: 14º.

## Elaboración

Después de una maceración larga y de un buen final de fermentación, se envejece el vino en rama en las barricas de roble francés y americano durante 12 meses. Posteriormente sigue el envejecimiento en botella.

## Nota de cata

Color rojo intenso. Aromas a bosque húmedo, arbustos, frutas rojas (ciruelas y moras) y especias (predomina la canela). La madera está muy bien integrada en el vino, dando unas sensaciones muy agradables.

En boca es muy intenso y agradable donde se pueden encontrar notas de frutas rojas y pimienta. Es un vino potente, glicérico y se encuentra en su fase óptima y de esplendor.

## Maridaje

Entrecot con guarnición.  
Perdices estofadas.

Estofado de buey con guarnición.

Cordero al horno.

Pollo con salsa de trufas y acompañada de champiñones y patatas.