



L'aube

merlot, garnatxa negra, cabernet sauvignon

el vi

L'Aube és el nom d'una parcel·la que any rere any destaca per la qualitat del raïm que produeix amb les quals s'elabora aquest vi. L'Aube de Celler Batea està inspirat en el concepte bordelès elaborant les varietats per separat per ser ensamblades posteriorment.

D'estil seductor i exuberant, L'Aube destaca per la seva finor i suavitat gràcies al Merlot (50%) el qual es complementa amb vella Garnatxa Negra (35%) donant-li profunditat i Cabernet Sauvignon (15%) aportant estructura.

Vi ric en matisos, voluptuós i llarg en boca, que convida a beure pausadament després d'un dia de treball i que a la taula ressaltarà les qualitats de plats basats en l'ànec i la caça.

el procés

Exigent selecció del raïm al celler, vinificació per separat després de la qual es realitza el cupatge i es fica en bóta de 300l. amb un important percentatge de roure francès nou, en funció de la qualitat de l'anyada. Després de més d'un any, s'embotella afinant-se durant uns mesos fins a la seva comercialització.

D.O.: Terra Alta

Varietal: merlot, garnatxa negra i cabernet sauvignon.

Vinyes: edat mitjana 25 anys i rendiment aproximat de 2 kg per cep.

Verema: durant setembre.

Alcohol: 14%

Elaboració: selecció de raïm al celler, maceració en fred, fermentació a temperatura controlada i malolàctica.

Envel·liment: 14 mesos en botes de roure francès de 300 l. de diferents edats i boteria.

Nas: fruita vermella i negra madura, notes florals sobre un fons especiat i mineral.

Boca: elegant, equilibrat amb final llarg.

Temperatura de servei: 14 - 17°C

