



L'aube

merlot, garnacha negra, cabernet sauvignon

el vino

L'Aube es el nombre de una parcela que año tras año destaca por la calidad de las uvas que produce con las cuales se elabora este vino. L'Aube de Celler Batea está inspirado en el concepto bordelés elaborándose las variedades por separado para ser ensambladas posteriormente.

De estilo seductor y exuberante, L'Aube destaca por su finura y suavidad gracias a la Merlot (50%) la cual se complementa con vieja Garnacha Tinta (35%) dándole profundidad y Cabernet Sauvignon (15%) aportando estructura.

Vino rico en matices, voluptuoso y largo en boca que invita a beberlo pausadamente tras un duro día de trabajo y que en la mesa resaltarán las cualidades de platos basados en el pato y la caza.

el proceso

Exigente selección de la uva en bodega, vinificación por separado tras la cual se realiza el coupage y se mete en barrica 300l. con un importante porcentaje de roble francés nuevo en función de la calidad de la añada. Tras más de un año, se embotella afinándose durante unos meses hasta su comercialización.

D.O.: Terra Alta

Varietales: merlot, garnacha negra y cabernet sauvignon.

Viñedos: media 25 años y un rendimiento aproximado de 2 kgrs. por cepa.

Vendimia: durante septiembre.

Alcohol: 14%

Elaboración: selección de uva en bodega, maceración en frío, fermentación a temperatura controlada y maloláctica.

Envejecimiento: 14 meses en barricas de roble francés de diferentes edades y tonelerías.

Nariz: fruta roja y negra madura, notas florales sobre un fondo especiado y mineral.

Boca: elegante, equilibrado con final largo.

Temperatura de servicio: 14 – 17°C

