



## La CREUETA 2019

Cabernet sauvignon de la vinya que dona nom al vi, la creueta orientada de nord-est a sud-oest, cosa que ens permet aconseguir una maduració òptima que ens dona una graduació important; i merlot de la vinya l'olivera, amb terra molt calcàrica argilosa i producció baixa, que ens dona una potència important de fruita. aquest conjunt de peculiaritats ens permet fer una bona criança en bótes i botella

### Viticultura

#### Parcel·la

---

Finca: La Creueta, Darrera casa,  
l'Olivera i La Barraca  
Altitud: 230 - 250 metres  
Localitat: Subirats  
DOQ: Penedès

#### Plantació

---

Varietat: Cabernet Sauvignon,  
Merlot i Petit Verdot.  
Cultiu: Ecològic  
Any plantació: 1998 - 1998 - 2001 -  
2014  
Conducció: Vas i Emparrat  
Peu: 1103 Pausen

#### Dades tècniques

---

Grau alcohòlic: 14 °C  
Certificacions: ecològic i vegan

### Nota de tast

#### Color

Color vermell intents

#### Nas

Aromes de bosc humit, matolls, fruites vermelles i espècies. La fusta està molt ben integrada al vi, donant unes sensacions molt agradables en boca.

#### Boca

Molt intens i agradable on s'hi poden trobar notes de fruites vermelles i pebre. És un vi potent, glicèric i es troba en la seva fase òptima i d'esplendor.

#### Maridatge

Entrecot amb guarnició, perdus estofades, estofat de bou amb guarnició, xai al forn, pollastre amb salsa de trufes, calçots i medallons de vedella

Temperatura servei: 14-18°





## La CREUETA 2019

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 arcillosa 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

### Viticultura

#### Parcela

---

Finca: La Creueta, Darrera casa,  
l'Olivera y La Barraca  
Altitud: 230 - 250 metros  
Localidad: Subirats  
DOQ: Penedès

#### Plantacion

---

Variedad: Cabernet Sauvignon,  
Merlot i Petit Verdot  
Cultivo: Ecològic  
Año plantacion: 1998 - 1998 - 2001 -  
2014  
Conducción: Vas y Emparrado  
Pie: 1103 PAUSEN

#### Datos tecnicos

---

Grado alcoholico: 14°C  
Certificados: ecologico y vegano

### Nota de cata

#### Color

Color rojo intenso.

#### Nariz

Aromas a bosque húmedo, arbustos,  
frutas rojas y especias.

#### Boca

La madera esta muy bien integrada al  
vino dando unas sensaciones muy  
agradables en boca es muy intenso y  
agradable donde se pueden encontrar  
notas de frutas rojas y pimienta.

#### 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, calçots,  
medallones de ternera con setas y  
avellanas

Temperatura servicio: 14-18°





## La CREUETA 2019

Cabernet sauvignon, from the vineyard for which this wine is named, la creueta. the northeast-southwest orientation of the land allows us to achieve optimal maturation that gives us significant alcohol content. and merlot from the l'olivera vineyard whose calcareous, clayey soil and low yield give us a considerably powerful fruit. this combination of features allows for excellent ageing in barrel and bottle

### Viticulture

#### Vineyard information

Vineyard: La Creueta, Darrera casa, l'Olivera and La Barraca  
Altitude: 230-250 metres high  
Location: Subirats  
DOQ: Penedès

#### Vines information

Variety: Cabernet Sauvignon, Merlot and Petit Verdot  
Agriculture: Organic farming  
Planting year: 1998 - 1998 - 2001 - 2014  
Management: Vas and Trained on Wires  
Rootstock: 1103 Pausen

#### Technical information

Alcohol content: 14°C  
Certifications: organic and vegan

### Tasting note

#### **Color**

Deep red.

#### **Nose**

Aromas of damp forest, red fruit and spice, wood is well integrated in the wine and provides a very pleasant sensation very intense.

#### **Mouth**

Notes of red fruit and pepper, a strong and glyceric wine at its optimum drinking point.

#### **Pairing**

Entrecote steak, stewed partridge, beef stew with dressing grilled lamb, chicken with truffle sauce accompanied by potatoes and mushrooms, roast spring onions.

Service recommended temperature: 14-18°

