

L'ABRUNET DE FRISACH TINTO 2020

Bodega: Celler Frisach

Zona: D.O. Terra Alta

Variedades: 60% Garnacha fina, 40%
Cariñena

Alc: 13,5% Vol.

Viñedos:

Antiguamente se realizaba el ensamblaje de las uvas en los viñedos, es decir, tenían mezcladas en sus plantaciones las dos variedades: unas cepas de Cariñena y las otras de Garnacha Tinta, lo que se conoce como *coupage* en la viña. En este caso proeden de dos fincas diferentes, de suelos arcillo-calcáreos.

Con este vino se pretende recuperar esta forma de elaborar, pero para lograr la mejor maduración, trabajan con dos fincas que se encuentran ubicadas dentro la orografía tan variable de la comarca.

Al trabajar con dos variedades situadas en dos lugares diferentes conseguimos la mejor maduración de la uva y podemos trabajar la fruta con la maduración perfecta.

Elaboración:

Elaborado de forma natural. La vendimia es manual y una vez en la bodega, fermenta con levaduras autóctonas en depósitos de cemento, donde una vez finalizada la fermentación, reposa durante un pequeño tiempo. Embotellado sin filtrar, clarificar, estabilizado por el frío de invierno y sin sulfitos añadidos.

¿Qué esperar de este vino?

Nos encontramos ante un vino fluido, afrutado y ligero. En nariz destacan los aromas a fruta roja madura, notas florales y ligeros toques especiados. En boca muestra volumen pero es ágil y fresco.

Celler Frisach

Avinguda Catalunya, 26, 43784 Corbera d'Ebre, Tarragona
frisach@cellerfrisach.com
www.cellerfrisach.com



Maridajes:

Arroces de carne, carnes blancas, rojas o cordero a la parrilla, embutidos, estofados, legumbres, parrillada de verduras, pastas con salsa de carne, patés, pollo asado, quesos de vaca, setas, verduras o simplemente solo.

Tª de servicio recomendada:

Entre 14 y 16 °C.

A tener en cuenta:

Una vez abierto, puede que encuentres un poco de carbónico residual procedente de la fermentación. ¡No te asustes!

Celler Frisach

Joan y Francesc, pusieron en marcha en 2009 este proyecto para poner en valor el territorio y sus viñas, reivindicando la humildad, el campesinado y la viticultura, y Corbera D'ebre, su pueblo, por lo que tanto trabajaron sus antepasados hace más de 200 años, pero con un punto de vista propio y diferente, descubriendo nuevos caminos pero respetando siempre sus raíces y orígenes.

Los antepasados de Joan y Francesc Ferre, los hermanos encargados de llevar la bodega actualmente, les legaron tierras cargadas de futuro, sin ser conscientes del potencial pero trabajadas con mucho sacrificio y amor por la tierra.



Cuentan con 40 hectáreas de viñedos propios, trabajados de forma ecológica, mayoritariamente de Garnacha Blanca, Garnacha Tinta, Garnacha Peluda y de Cariñena.

Uno de sus objetivos es mantener la coherencia con sus valores, poniendo valor al terruño y trabajando la agricultura ecológica con variedades típicas de Terra Alta.