COME AND SEE US:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTACT US:
Phone (+34) 932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISIT OUR WEBSITE:
https://cuvee3000.com/en

Grape varieties
100% Garnacha of vineyards from 30 to 50 years old

Origin
Spain, Catalonia, Montsant, Darmós

Soil
slopes with silty, calcareous and sandy soil, north orientation

Vinification
vintage manual with selection of grapes, without destemming, alcoholic fermentation in concrete tanks with native yeasts, spontaneous malolactic fermentation

Ageing
15 months in French oak barrels

Characteristics
Red, Biodynamic, Still, Fine and elegant

Properties
Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,2, SO2: 35, Residual sugar: 0,3 g/l

Also appears in:
Price: 20 - 50€



JOAN D'ANGUERA FINCA L'ARGATA

JOAN D' ANGUERA, Montsant, Darmós

2022 07703 75 CL
2022 07703 MAGNUM

Con esta añada, Finca l'Argatà y en general la bodega de Joan d'Anguera, llega a su cenit, después de un periplo que se inició en el 2012 y que ha acabado en la conceptualización de vino clásico, como elaboraban sus ancestros, pero con la precisión de quien es absolutamente conocedor de los grandes vinos del mundo. Finca l'Argatà 2022 presenta un precioso y discreto color rojo ocre. En nariz despliega complejos aromas frutales, mezclados con notas mediterráneas de romero, albarroba, tomillo, higos, e increibles notas de incienso e iglesia. En boca se muestra ingrávido, con un paso en boca fluido, y un tanino elegantísimo. Post-gusto de vino de misa