

TERRA DE CUQUES NEGRE 2021



BODEGA

Terrior al Limit

TIPO

Vino Tinto

ZONA

Denominación de Origen Protegida Priorat

VARIEDAD DE UVA

50% Garnacha Negra y 50% Cariñena

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% vol.

CONSUMO

Hasta 2030

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

PREMIOS

93+ Puntos Parker

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

La edad del viñedo se encuentra entre 25-40 años, con un suelo de pizarra para Cariñena y arcilla/ pizarra para Garnacha.



VINIFICACIÓN

Terra de Cuques Negre es una mezcla de variedades locales que refleja el terruño de Torroja. La *Cariñena* cultivada en Llicorella aporta estructura y acidez, mientras que la Garnacha de arcilla añade elegancia frutal. Las viñas, de 25 a 40 años y cultivo ecológico, crecen a 400 metros de altitud. Vinificadas en racimos enteros con levaduras salvajes, las uvas fermentan durante 7-10 días en cemento e inox, antes de afinarse 8 meses en los mismos depósitos. Este vino destaca por su carácter cálido y flexible.



NOTA DE CATA

Maravillosamente jugoso, equilibrado y expresivo: Las ricas frutas negras y rojas recuerdan las muchas horas de sol. Sin embargo, un viento refrescante recorre también el vino, tanto en forma de una fina y persistente acidez como de una fresca esencia herbal. Maravillosamente jugoso, equilibrado y expresivo, marida con embutidos, quesos blandos, carnes rojas, aperitivo y carnes blancas.



COMENTARIO DEL EXPERTO

Fiel a sus orígenes y a su firma, Terra de Cuques seduce por su carácter cálido y flexible. Las ricas frutas negras y rojas recuerdan las muchas horas de sol. Sin embargo, un viento refrescante recorre también el vino, tanto en forma de una fina y persistente acidez como de una fresca esencia herbal. Maravillosamente jugoso, equilibrado y expresivo, un vino sin pretensiones, que simplemente cuenta la historia líquida de un lugar, una gente y una época.

Tatjana Peceric – Enóloga de Bodegas Terror al Limit

REGIÓN DE ELABORACIÓN

El Priorat es una de las regiones vinícolas más prestigiosas de España, conocida por su terruño característico compuesto principalmente por “llicorella”, un tipo de pizarra que retiene el calor durante el día y lo libera lentamente durante la noche. Esto, junto con la altitud y el clima mediterráneo, crea un ambiente perfecto para la producción de vinos intensos y estructurados, tanto blancos como tintos.