

gerida
viticultors



CUVIC



Variedades

Tempranillo, Syrah y Cabernet Franco.

Graduación

13% alc.

Viña

Uva seleccionada de las zonas de Blancafort y Poblet.

Elaboración

La vendimia se realiza de forma manual y se elabora cada variedad por separado.

Se fermenta y macera con sus pieles durante un periodo de entre 30 y 40 días para extraer todo el potencial de cada variedad. Después pasa a las botas donde permanecerá 11 meses. Al final del proceso se realiza el coupage y se embotella.

Nota de cata

Color rojo potente, con aromas a frutas rojas en compota y a mermeladas, acompañados de notas torrefactas que provienen del tiempo en la barrica. En boca es potente, largo i sedoso, con un final muy elegante.

Maridaje

Quesos curados, carnes guisadas y platos de caza.



Conca de Barberà
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Caràcter únic

Gerida Viticultors

C/Fortuny, 10 43411 - Blancafort (Conca de Barberà)

info@geridavins.cat

www.geridavins.cat

699 90 97 72