

gerida
viticultors



CUVIC



Varietats

Ull de Llebre, Syrah i Cabernet Franc.

Graduació

13% alc.

Vinya

Raïm seleccionat de les zones de Blancafort i Poblet.

Elaboració

La verema es realitza de forma manual i s'elabora cada varietat per separat. Es fermenten i maceren amb les seves pells durant un període d'entre 30 i 40 dies per tal d'extreure tot el potencial de cada varietat. Després passa a les botes on romandrà durant 11 mesos. Al final del procés es realitza el cupatge i s'embotella.

Nota de tast

Color roig potent amb aromes a fruits vermells en compota i mermelades, acompanyats de notes torrefactes, provinents del temps en barrica.

En boca es potent, llarg i sedós, amb un final molt elegant.

Maridatge

Formatges curats, carns guisades i plats de caça.



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