

gerida
viticultors



ESTUPENDU!



Variedades

Trepat (90%) y Garnacha (10%)

Graduación

13% alc.

Viña

Uva seleccionada de la finca el Prat de Blancafort.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 20 kg, en el punto óptimo de maduración. Una vez hemos derrapado y prensado la uva, se realiza una breve maceración del mosto con sus pieles (entre 6 y 8 horas) hasta obtener el color deseado.

La fermentación se realiza en tinas de acero inoxidable a baja temperatura (14-16°C) y a continuación se realiza una crianza con sus lías (madres).

Nota de cata

Color piel de cebolla. En nariz destacan notas de fruta roja fresca, acabada de recoger, como fresas o cerezas. En boca la entrada es fresca y eléctrica, con sabores que vuelven a recordar frutos rojos.

Maridaje

Resulta «estupendo» como aperitivo o para acompañar ensaladas, pasta o pizza.



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