

gerida
viticultors



ESTUPENDU!



Varietats

Trepat (90%) i Garnatxa (10%)

Graduació

13% alc.

Vinya

Raïm seleccionat de la finca el Prat de Blancafort.

Elaboració

Verema manual en caixes de 20 kg, en el punt òptim de maduració. Derrapat i trepitjat el raïm, es fa una breu maceració del most amb les seves pells, entre 6 i 8 hores, fins a assolir el color desitjat. Fermentació en tines d'acer inoxidable a baixa temperatura (14-16°C) i posterior criaça amb les seves mares.

Nota de tast

Color pell de ceba. En nas destaquen les notes de fruits vermells frescos, acabats de collir, com ara la maduixa i la cirera. En boca l'entrada es fresca i elèctrica, amb sabors a fruits vermells.

Maridatge

Resulta «estupendu» com a aperitiu, o per acompanyar amanides, pastes i pizzes.



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