

gerida
viticultors



POAL



Variedades

Chardonnay y Macabeo.

Graduación

13% alc.

Viña

Uvas seleccionadas de las zonas de Blancafort y Poblet.

Elaboración

La vendimia se realiza de forma manual con prensado a baja presión y fermentación a baja temperatura. Durante la fermentación, un 25% del coupage se traslada a barricas de roble, donde permanecerá durante seis meses. El resto del coupage permanece en la tina junto a sus lías (madres). Pasados los seis meses de envejecimiento en la bota, se reagrupa todo el coupage.

Nota de cata

Tiene un color ligeramente dorado originado por el paso por la bota y por la crianza en sus propias lías (madres). Presenta aromas intensos a frutas tropicales maduras. En boca tiene un toque voluminoso, largo y complejo, con un potente post gusto.

Maridaje

Ideal para acompañar pescados, arroces y marisco.



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