

gerida
viticultors



POAL



Varietats

Chardonnay i Macabeo.

Graduació

13% alc.

Vinya

Raïm seleccionat de les zones de Blancafort i Poblet.

Elaboració

La verema es realitza de forma manual amb premsat a baixa pressió i fermentació a baixa temperatura. Durant la fermentació, un 25% del cupatge es tragina a barriques de roure, on romandrà durant sis mesos. La resta del cupatge roman a la tina juntament amb les seves lies. Passat els 6 mesos d'envelliment en bóta, reagrupem tot el cupatge.

Nota de tast

Té un color lleugerament daurat, originat pel pas per bóta i per la criança amb les pròpies lies. Presenta aromes intensos a fruits tropicals madurs. En boca té un tast voluminós i llarg, complex i amb un potent post gust.

Maridatge

Ideal per acompanyar peix, arrossos i marisc.



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