

gerida
viticultors



TARDANER



Variedades

100% Trepapat de viñas viejas (60 años)

Graduación

13% alc.

Viña

Finca el Prat de Blancafort.

Elaboración

La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 20kg en el momento en que la uva tiene el punto óptimo de maduración. La variedad trepat acostumbra a ser la última en vendimiarse.

La uva se pisa y empieza la fermentación macerando con sus propias pieles durante 35 días. Se traspasa a barricas nuevas de roble francés de 300 litros, donde pasará un mínimo de 3 meses.

Nota de cata

Color rojo de capa media. En nariz destacan notas especiadas, como la pimienta blanca, característica de esta variedad de uva, acompañadas de notas de frutos rojos maduros y de torrefactos que provienen del paso por la barrica. En boca es armónico y eléctrico, de cuerpo medio, proporcionando una fantástica sinfonía al paladar.

Maridaje

Ideal para acompañar platos de carne a la brasa, quesos y embutidos.



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