

gerida
viticultors



TARDANER



Varietats

100% Trepapat de vinya vella (60 anys)

Graduació

13% alc.

Vinya

Finca el Prat de Blancafort.

Elaboració

La verema es realitza de forma manual en caixes de 20kg en el moment en que el raïm té el punt òptim de maduració. La varietat trepat acostuma a ser la darrera en veremar-se.

El raïm trepitjat fermenta i macera junt amb les seves pells durant 35 dies. Es desencuba i es trasbalsa a barriques noves de roure francès de 300 litres on passa un mínim de 3 mesos.

Nota de tast

Color roig de capa mitja. En nas destaquen notes especiades, com ara el pebre blanc, característic d'aquesta varietat, acompanyades de notes de fruits vermells madurs, i de torrefactes que provenen del pas per barrica.

En boca es harmònic i elèctric, de cos mitjà, proporcionant una fantàstica simfonia al paladar.

Maridatge

Ideal per acompanyar plats de carn a la brasa, formatges i embotits.



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