



vivertell

cupatge

el vi

Vivertell del Celler Batea és una de les nostres marques més antigues creada el 1.977 i que originàriament s'elaborava íntegrament amb raïms procedents d'una finca del terme municipal de Batea de la qual va prendre el seu nom.

Vivertell és un cupatge de quatre varietats liderat per la Garnatxa Negra (60%) i complementant amb diferents percentatges d'Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon i Syrah, en funció de la qualitat de l'anyada.

Vi d'estil elegant i complex a causa dels diferents perfils aromàtics aportats per les quatre varietats que el formen, i a la combinació de bótes de roure francès i americà durant la seva criança. Maridatge satisfactori amb carns vermelles, caça i formatges curats.

el procés

Rigorosa selecció de raïm al celler sent vinificada cada varietat per separat, que després del desrapat i trepitjat es sotmet a una maceració pre-fermentativa fins a iniciar la fermentació alcohòlica a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Conclou la malolàctica, es realitza el cupatge definitiu romanent 12 mesos en bóta de roure francès i americà de 300 l.

D.O.: Terra Alta

Varietal: garnatxa negra, cabernet sauvignon, ull de llebre i sirà.

Vinyes: edat mitjana 25 anys i rendiment aproximat de 2,5 kgrs per cep.

Verema: finals de setembre.

Alcohol: 14%

Elaboració: selecció de raïm al celler, maceració en fred, fermentació a temperatura controlada i malolàctica.

Envelliment: 12 mesos en bótes de roure francès i americà de 300 l. de diferents edats i boteria.

Nas: mora, gerd, torrats, espècies.

Boca: estructurat, amb recorregut i final llarg.

Temperatura de servei: 14 - 17°C

