



vivertell

copage

el vino

Vivertell de Celler Batea es una de nuestras marcas más antiguas creada en 1.977 y que originariamente se elaboraba íntegramente con uvas procedentes de una finca del término municipal de Batea de la cual tomó su nombre.

Vivertell es un coupage de cuatro variedades liderado por la Garnacha Tinta (60%) y complementándose con diferentes porcentajes de Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah en función de la calidad de la añada. Vino de estilo elegante y complejo debido a los diferentes perfiles aromáticos aportados por las cuatro variedades que lo forman y a la combinación de barricas de roble francés y americano durante su crianza. Maridaje satisfactorio con carnes rojas, caza y quesos curados.

el proceso

Rigurosa selección de uva en bodega siendo vinificada cada variedad por separado que tras el despalillado y estrujado es sometida a una maceración pre-fermentativa hasta iniciar la fermentación alcohólica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Concluida la maloláctica, se realiza el ensamblaje definitivo permaneciendo 12 meses en barrica de roble francés y americano de 300l.

D.O.: Terra Alta

Varietales: garnacha negra, cabernet sauvignon, tempranillo y syrah.

Viñedos: media 25 años y un rendimiento aproximado de 2,5 kgrs. por cepa.

Vendimia: finales de septiembre.

Alcohol: 14%

Elaboración: selección de uva en bodega, maceración en frío, fermentación a temperatura controlada y maloláctica.

Envejecimiento: 12 meses en brrricas de roble francés y americano de diferentes edades y tonelerías.

Nariz: mora, frambuesa, tostados, especias.

Boca: estructurado, con recorrido y final largo.

Temperatura de servicio: 14 – 17°C

