



denominació d'origen TERRA ALTA	varietats GARNATXA NEGRA, ULL DE LLEBRE, SYRAH I CABERNET SAUVIGNON
criança 14 MESOS	tipus VI NEGRE AMB CRIANÇA EN BOTA DE ROURE FRANCÈS

VIVERTELL RESERVA

ELABORACIÓ
Rigorosa selecció de vinyes velles sent vinificada cada varietat per separat que després del desrapat i trepitjat passa a iniciar la fermentació alcohòlica a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Conclou la malolàctica, es realitza el cupatge definitiu romanent 14 mesos en bota de roure francès de 300L.

NOTA DE TAST
COLOR Cirera picota fosca.
AROMA Nas intens i complex de fruita madura amb fons especiat.
GUST Rodó en boca, bons tanins, torrats, cacau i una mica especiat. Estructurat i complex. Bon recorregut i llarga durada en boca.

MARIDATGE
Combina bé amb formatges curats, embotits, peix blau, carn de caça i carns vermelles tant a la planxa com estofades.

graduació
14,5% VOL

temperatura de servei
DE 16 A 18 °C

ampolles per caixa
6

caixes per palet
EUROPALET ▶ 100 CAIXES
CONVENCIONAL ▶ 112 CAIXES

PREMIS
Bacchus d'Or

**CONCURS INTERNACIONAL
BACCHUS 2017**

