



denominación de origen
TERRA ALTA

variedades
**GARNACHA TINTA, TEMPRANILLO,
SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON**

crianza
14 MESES

tipo
**VINO TINTO CRIADO EN
BOTA DE ROBLE FRANCÉS**



VIVERTELL RESERVA

ELABORACIÓN

Rigorosa selección de viñas viejas vinificando cada variedad por separado que, después del despalillado y estrujado pasa a iniciar la fermentación alcohólica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Terminada la maloláctica, se realiza el coupage definitivo permaneciendo 14 meses en barrica de roble francés de 300 litros.

NOTA DE CATA

COLOR Cereza picota oscura

AROMA Intenso en nariz y complejo de fruta madura con fondo especiado.

GUSTO Redondo en boca, buenos taninos, tostados, cacao y un poco especiado. Estructurado y complejo. Con buen recorrido y larga duración en boca.

MARIDAJE

Combina perfectamente con quesos curados, todo tipo de embutidos, pescado azul, carne de caza y carnes rojas tanto a la plancha, a la barbacoa o estofadas.

graduación
14,5% VOL

temperatura de servicio
DE 16 A 18 °C

bottellas por caja
6

cajas por palet
EUROPALET ▶ 100 CAJAS
CONVENCIONAL ▶ 112 CAJAS

Notas