

L'AGRICULTURA ÉS
L'OFICI MÉS PROPI D'UN
SAVI, MÉS DIGNE D'UN
SENZILL I MÉS ADEQUAT
A TOT ÉSSER LLIURE



gerirda
viticultors

Cuvic

és el nostre vi negre de criança, i de perfil més clàssic. El·laboració i criança de cada varietat per separat, entre 11 i 14 mesos de criança en bariques de 300 litres de roure francès. Per a nosaltres és la culminació del treball al celler, ja que és el vi la que l'hi dediquem més temps i (que quedi entre nosaltres) ens sentim molt orgullosos del resultat.

Varietats: Ull de Llebre, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon i Trepal, situades entre Blancafort i Milmanda.

Graduació: 14% alcohol.

Elaboració: Com en tots els nostres vins, la verema es realitza de forma manual. Llavors procedim a el·laborar vins de cada varietat de raïm per separat. Els vins es fermenten i maceren amb les seves pells durant un període d'entre 30 i 40 dies per tal d'extreure tot el potencial de cada varietat. Després, encara per separat, passa a les botes on romandrà durant entre 11 i 14 mesos. Al final del procés es realitza el cupatge (ajuntem els vins en les proporcions adequades per complementar els seus potencials) i s'embotella.

Nota de tast: Color roig potent amb aromes a fruits vermells compotats i melmelades, acompanyats de notes torrefactes, provinents del temps en barrica. En boca es potent, llarg i sedós, amb un final molt elegant.

Meridatge: Es recomana amb plats de caça, guisats o amb formatges curats.

Tots els nostres vins es presenten en caixes de 6 ampolles, i utilitzem tap de suro natural.

Gerirda Viticultors

C/ Fortuny, 10 43411 - Blancafort
Info@geridavins.cat - www.geridavins.cat
699 90 97 72

