



Pol. Ind. Camins Nous, parcela 4
43740 Móra d'Ebre
Tarragona



INFORMACIÓN TÉCNICA

VINO TINTO SEMICRIANZA CATXAP ECOLÓGICO

ref. 61002

UVAS : Garnacha y Cariñena

VENDIMIA Y ELABORACIÓN: Vendimia seleccionada, cortada a mano y transportada en cajas para que las uvas lleguen enteras, sanas y en óptimas condiciones para su elaboración. Las vinificaciones se realizan a temperatura controlada de 25º C, la pasta es encubada durante 14 días, tiempo necesario para obtener un vino con un nivel de color y sustancias polifenólicas adecuadas. Este vino ha estado madurado en barricas durante sesenta días hasta su embotellado.

CATA: Se trata de un vino tinto de color cereza con una buena intensidad colorante.

De aroma fino, tostado, elegante, bastante intenso con notas de especias finas, vainilla, etc. bien integradas con toques de fruta roja de la uva. En boca es sabroso, elegante, fresco, fondo afrutado y bien integrado con los taninos de la madera perceptibles dando un vino elegante y equilibrado con un final bastante largo y agradable.

GASTRONOMIA Y CONSERVACIÓN: Ideal para carnes blancas y rojas, cordero, aves, arroces y quesos.

Debe servirse a temperatura de 17-18 º C. Se espera una evolución favorable del vino durante los próximos 2-3 años.