

GRAN CIVET

D.O. Penedès

Procés d'elaboració:

Després del procés de maceració i fermentació alcohòlica, el vi inicia la seva criança durant 9 mesos en barriques de roure.

Cupatge:

Cabernet Sauvignon 70% y Merlot 30%.

Nota de Tast:

Color: Robí, amb matisos teula.

Nas: Complex, amb intensitat i notes balsàmiques.

Boca: Madur i ben equilibrat, llarg i persistent.

Dades analítiques:

Grau Alcohòlic: 13,70 %vol.

Acidesa Total: 5,7g/lt. (tartàric)

Sucres Reductors: 0,9 g/lt.

Densitat: 0,9939

Conservació:

Posició vertical de l'ampolla, a l'empara de la llum i els corrents d'aire, a una temperatura que no superi els 20° C.

Recomanacions:

Servir en copa alta de cristall fi i transparent tipus tulipa de boca ampla a una temperatura entre 14° C i 16° C.

Maridatges:

Acompanya be els guisats de carn, especialment amb salses. Combina perfectament amb formatges curats i fruits secs.

