



1887

GRAN CIVET

D.O. Penedès

Proceso de Elaboración:

Tras su proceso de maceración y fermentación alcohólica, el vino empieza su crianza en barricas de roble francés y americano.

Coupage:

Cabernet Sauvignon 85% y Merlot 15%

Nota de Cata:

Color: Rubí, con matices teja.

Nariz: Complejo, de buena intensidad con notas balsámicas.

Boca: Rico, maduro y bien equilibrado, largo y persistente.

Datos analíticos:

- Grado Alcohólico: 13,5%vol.
- Acidez Total: 5,8 g/lit.(tartárico)
- Azúcares Reductores: 0,0 g/lit.
- Densidad: 0,9916
- *Contiene sulfitos* -

Conservación:

Posición vertical de la botella, al amparo de la luz y las corrientes de aire, a una temperatura que no supere los 20° C.

Recomendaciones:

Servir en copa alta de cristal fino y transparente, tipo tulipán de boca ancha, a una temperatura entre 14° C y 16° C.

Maridajes:

Acompaña bien todo tipo de carnes rojas, guisos, quesos azules y curados.

