



EL VERS



EL VERS TEMPRANILLO MERLOT · CRIANZA

VARIETALES Tempranillo - Merlot

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 13% vol

ELABORACIÓN Elaboración por separado de cada variedad. Fermentación controlada a 27°C durante 12 días. Después de realizar la fermentación maloláctica, el vino se estabiliza en depósitos de inox. Crianza en barricas de roble durante un periodo de entre 6 a 9 meses

NOTA DE CATA Aromas cálidos de frutas rojas maduras, fundidos con fragancias de vainilla y canela. Destacan los gustos de frutas silvestres que se mezclan con notas de cacao, café y las lactonas del roble

GASTRONOMÍA Combina bien con carnes rojas, todo tipo de asados, guisos y caza. También con quesos curados.

TEMPERATURA SERVICIO 14-16°C

PRESENTACIÓN

BOTELLA Borgoña 75 cl

TAPÓN Corcho natural 44 mm x 23 mm

CÁPSULA Complejo aluminio de 60 mm

ETIQUETA Y CONTRAETIQUETA Adhesivo enología

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS



2016 EL VERS CRIANÇA 2011 MEDALLA DE PLATA
Catavinum World Wine & Spirits Competition

