

# LA SERVERA

GARNATXA

## VI NATURAL

### VITICULTURA

Raïm de cultiu ecològic procedent de la finca de Les Pedrenyeres, situada al terme municipal de Marçà. Sòl pinyolenc. Verema manual.



### VINIFICACIÓ

Fermentació i maceració en dipòsits d'acer inoxidable durant quinze dies i envelliment en el mateix dipòsit durant nou mesos. Aquest vi no conté sulfits afegits, no ha estat filtrat ni clarificat.



### CUPATGE

100% Garnatxa



### TAST

Color net i brillant. Aroma genuí de la garnatxa del Montsant, autèntic. Fruita vermella i balsàmics. En boca és llaminer. Una macedònia de fruita vermella acompanyada per tocs balsàmics, postgust llarg i agradable.



#### CELLER VENDRELL RIVED

ctra. TV3001 km. 1,5. 43775 MARÇÀ (Tarragona)  
+34 637 537 383 Josep M. +34 637 570 534 Núria  
www.vendrellrived.com ig. @cellervendrellrived