

SERÈ

SELECCIÓ DE FINQUES

VITICULTURA

Raïm procedent de tres finques de cultiu ecològic; Les Pedrenyeres, Mas de l'Anís i Mas d'en Crusat situades al terme municipal de Marçà. Verema manual.



VINIFICACIÓ

Fermentació i maceració amb dipòsits d'acer inoxidable durant quinze dies i envelliment de cinc mesos en botes de roure francès de 225 litres.



CUPATGE

60% Garnatxa negra i 40% Carinyena
Cupatge que expressa l'essència de la nostra regió, la DO Montsant.



TAST

Vi fresc, expressiu i agradable que acompanya amb qualsevol menjar. Aroma de sotabosc mediterrani i fruita madura. En boca transmet frescor i és amable.



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