

3 D 3



BERNAVÍ



QUI ÉS

Garnatxa negra, Syrah i Merlot: tres varietats cultivades en tres parcel·les diferents i vinificades per separat fins a ser cupetgades per a donar vida el 3D3

COM L'ELABOREM

Veremat buscant una concentració varietal màxima, el raïm collit a mà en caixes segueix al celler protocols de vinificació diferents que respecten les varietats i l'anyada. L'ús exclusiu de dipòsits d'inox, maceracions breus i temperatura controlada mirant de mantenir el caràcter varietal dels vins. Un premsat suau permet aprofitar les mares més elegants per madurar els vins i afavorir una fermentació malolàctica espontània. Estabilitzat amb l'ajuda del fred de l'hivern, fem un cupatge amb els tres vins que formen el 3D3.

DEGUSTANT

Color rubí amb reflexes violacis. Al nas és vinós amb notes de fruita vermella fresca (cirera, pruna), mora, rosa i tocs balsàmics lleugerament especiats. Entrada en boca que confirma el seu caràcter, on tanins subtils i un correcte equilibri s'integren amb el seu cos i els tocs làctics. Al gust net i persistent.

COM HO PRESETEM

Bordolesas de 750 ml de volum en caixes de cartró de 6 ampolles horitzontals.

CONSELLS

El caràcter intens i la seva frescor suggereixen maridatges amb primers plats (pasta i arròs). Acompanya molt bé formatges curats i carns vermelles poc elaborades. No necessita ser decantat.



BERNAVÍ - Finca Mas Vernet - Vilalba dels Arcs - Tarragona (Spain)
www.bernavi.com

