

Vins i Caves Cuscó Berga

ISAURA

CUPATGE 2010

FITXA TÉCNICA

DENOMINACIÓ D' ORIGEN : PENEDÈS

TIPUS : VI NEGRE

COLLITA : 2010

CUPATGE : 40% CABERNET FRANC 20% MERLOT 30% SYRAH 10% MARCELAN

GRADUACIÓ : 12,5 GRAUS ALCOHOLICS

DATA DE EMBOTELLAT : GENER DEL 2011

VINIFICACIÓ : MACERACIÓ DE 15 DIAS EN FRED, DESCUBE A 1010 DE DENSITAT, FERMENTACIÓ ALCOHOLICA DURANT 30 DIAS I MALOLACTICA 20 DIES. LLEVADURES AUTOCTONAS DE LA ZONA GARRAF.

CARACTERÍSTIQUES : COLOR FRAMBUESA INTENS, EN BOCA ES Suntuos i amb tocs d' especies. Vi potent, equilibrat i amb bona acidés.

TEMPERATURA PER SERVIR : ENTRE 14 Y 16 GRAUS CENTIGRATS

TIPUS D' AMPOLLA : BORDALESA TRADICIÓ COLOR MUSGO ANTIUVE

CAPACITAD : 75 cl.

