

14 HORES

2019



Denominació d'Origen Conca de Barberà

Vinyes pròpies / Collit a mà

100% Trepat

Ecològic

Color rosat d'intensitat mitjana, de tonalitats malva amb un punt vermellós, net i brillant. Bé per prendre sol però el maridatge traurà les seves millors virtuts especialment amb pasta i arròs.

Fet amb maceració amb les pells durant unes 14 hores i fermentat per llevats autòctons a temperatura freda en acer inoxidable.

CELLER VIDBERTUS

