



L'AVI ARRUFÍ

Las familias se conforman de mujeres y de hombres, l'Avi Arrufí negro lo reconocemos como representante del hombre de la bodega y de la familia.

producto.variedad 80% Cariñena - 10% Garnacha Tinta - 10% Syrah
desTextó

producto.maridaje Carnes rojas de caza. Cordero, Kobe beef
e

producto.crianza 14 meses

producto.anyada 2020

producto.gradoAlcoholico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion Ecológico

producto.momentoConsumo Sopar romàntic, Relax o introspecció

PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia manual de viñedos viejos en cajitas a primera hora de la mañana hacia finales de septiembre y principios de Octubre. Cada variedad se elabora por separado y se hace coupage antes de entrar en barricas. Fermentación en depósito a 25°C y maceración con las pieles 26 días. Una vez prensado malo-láctica en depósito y posterior envejecimiento 14 meses en barrica. Luego embotellado y crianza con botella de 24 meses antes de salir al mercado.

PRODUCTO.NOTADECATA

Vino de Guarda de color rojo rubí intenso, borde vivo, de aroma potente, maduro, finas notas cremosas (cacao) del roble, fondo a fruta madura y mineral. En boca es potente, concentrado, excelente estructura y gran potencial frutal. Es rico en matices y con un elegante equilibrio de fruta madura y roble. Final en boca muy persistente.

PRODUCTO.MARIDAJE

Carnes rojas de caza, Cordero, Kobe beef

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Terra Alta

BODEGA.REGION

Terra alta

BODEGA.ANYOCREACION

1945

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINIFICACIONENLAPROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica