



SAÓ ABRIVAT

"Dins teu hi ha aquella força que impulsa que el món es mogui. Ets, en essència, pura vida"

Tast Color vermell cirera intens. Aroma a fruites vermelles madures on destaquen les espècies (vainilla, canyella, una mica de pebre negre, etc.), tot molt ben integrat. A la boca trobem un vi suau però amb estructura, llarg i càlid

Varietats 40% Ull de Llebre, 35% Garnatxa negra, i 15% Cabernet Sauvignon

Fermentació 28°C - 30°C / maceració 20 dies

Criança 12 mesos en bótes de roure francès (42%) i americà (58%) de torrat mitjà i lleuger

Alcohol 14,5°

Producció 26.889 ampolles

Presentació En caixes de 6 unitats

Temperatura 16°C - 18°C

Maridatge Carns rosades i vermelles, amb salses de fruites, pasta

Saó Abrivat 2006: 90 punts, Robert Parker's Wine Advocate. Inclòs a la llista 'Other Values from Spain'. **Saó Abrivat 2007:** Medalla d'or, concurs mundial de Brussel·les. 90 punts guia Peñín 2011. **Saó Abrivat 2008:** Premi Gran Mezquita de Oro del concurs Mezquita - Córdoba 2011, medalla de plata del concurs mundial de Brussel·les 2011 i medalla de bronze del Decanter World Awards 2011. **Saó Abrivat 2009** 90 punts per l'equip de Stephen Tanzer's International Wine Cellar.