



#### SAÓ ABRIVAT

"Tienes en tu interior aquella fuerza que impulsa que el mundo se mueva. Eres, en esencia, pura vida"

**Cata** Color rojo cereza intenso. Aroma a frutos rojos maduros donde destacan las especias (vainilla, canela, un poco de pimienta negra, etc.), todo muy bien integrado. En boca encontramos un vino suave pero con estructura, largo y cálido

**Variedad** 40% Tempranillo, 35% Garnacha negra y 15% Cabernet Sauvignon

**Fermentación** 28°C - 30°C / maceración 20 días

**Crianza** 12 meses en barricas de roble francés (42%) y americano (58%) de tostado medio y ligero

**Alcohol** 14,5°

**Producción** 26.889 botellas

**Presentación** En cajas de 6 unidades

**Temperatura** 16°C - 18°C

**Maridaje** Carnes rosadas y rojas, con salsas de frutas, pasta

**Saó Abrivat 2006:** 90 puntos, Robert Parker's Wine Advocate. Incluido en la lista 'Other Values from Spain'. **Saó Abrivat 2007:** Medalla de oro en el concurso mundial de Bruselas. 90 puntos guía Peñín 2011. **Saó Abrivat 2008:** Premio Gran Mezquita de Oro del concurso Mezquita - Córdoba 2011, medalla de plata del concurso mundial de Bruselas 2011 y medalla de bronce del Decanter World Awards 2011. **Saó Abrivat 2009:** 90 puntos por el equipo de Stephen Tanzer's International Wine Cellar.