



primicia blanco

garnacha blanca

el vino

Primicia es nuestra marca que más gratos recuerdos nos trae a la memoria ya que dio nombre a nuestro primer vino embotellado.

Para elaborar Primicia Garnacha Blanca Fermentada en Barrica seleccionamos uva con diferentes grados de maduración proveniente de viñedos de una edad media de 20 años con una producción por cepa en torno a los 3 kgrs.

Como resultado, presenta una buena complejidad aromática frutal, cítricos y finas notas de madera. Vino blanco con volumen, refrescante que deja un postgusto duradero que marida con pescados al horno.

el proceso

La uva es seleccionada en bodega que tras el despalillado y estrujado es sometida a una maceración pelicular por unas horas en depósitos de acero inoxidable. Cuando está en la fase final de la fermentación alcohólica una parte del vino es trasegada a barrica donde la finalizará. Durante algunos meses, las lías del vino en depósito de acero inoxidable y en madera serán trabajadas para darle redondez y volumen hasta su coupage final y embotellado.

D.O.: Terra Alta

Varietal: garnacha blanca

Viñedos: edad media 20 años y un rendimiento aproximado de 3 kgrs. Por cepa.

Vendimia: última semana de agosto y primera semana de septiembre.

Alcohol: 13%

Elaboración: maceración pelicular y fermentación a temperatura controlada.

Envejecimiento: barricas de 500 litros de acacia y roble francés.

Nariz: pera, melocotón, manzana, miel, notas ahumadas y de frutos secos.

Boca: equilibrada, untuosa y persistente.

Temperatura de servicio: 7 – 10°C

