



equinox blanc

garnatxa blanca

el vi

L'equinocci de tardor, a finals de setembre, representa el moment de l'any en què el dia dura el mateix que la nit, anticipant l'arribada de l'hivern.

Equinox és la nostra manera de continuar amb la tradició d'aquesta terra d'elaborar vins dolços naturals amb la Garnatxa Negra i Blanca.

Vi de postres, aromàtic, carnós, potent i molt persistent que reclama el seu protagonisme al final d'una vetllada o només a la sobretaula.

el procés

El raïm sobremadurat a la vinya, un cop xafat i derrapat passa 1 mes macerant en alcohol vínic a baixa temperatura, contenint aproximadament 150 g. de sucres residuals per litre. D'aquesta manera s'extreu un potent perfil fruïter que es complementa amb la seva estada en bóta durant 3 mesos.

D.O.: Terra Alta

Qualificació: vi dolç natural.

Varietal: garnatxa blanca.

Viñedos: edad mitja de 15 anys i un rendiment aproximat de 3 kgrs. per cep.

Verema: tercera setmana de setembre.

Alcohol: 15%

Elaboració: maceració en alcohol vínic.

Envelliment: 3 mesos en bótes de roure francès de 300 l. de diferents edats i boteria.

Nas: fruita blanca en almívar, mel i fumats.

Boca: untuós, amielado, bona acidesa i amb recorregut.

Temperatura de servei: 6 - 8°C

