



vall major

garnatxa blanca

el vi

Vall Major està format per vins joves buscant ressaltar tot el potencial fruiter de la Garnatxa, negra i blanca. A Vall Major, la nostra marca insígnia, fem servir una combinació de vinyes d'una edat mitjana de 20 anys amb una producció per cep al voltant dels 3 kgrs.

Mitjançant Vall Major Blanc pretenem expressar el perfil més fruiter de la Garnatxa Blanca destacant la combinació de notes de fruites blanques i d'os amb un fons de cítrics i herbes seques de muntanya.

És un vi de cos mitjà pensat per beure sol o maridar amb menjar ja que en boca ressalta la fruita amb una bona acidesa i un punt de dolcesa característic d'aquesta varietat.

el procés

El raïm és seleccionat en celler i després del desrapat i trepitjat és sotmesa a una maceració pel·licular a baixa temperatura per unes hores en dipòsits d'acer inoxidable continuant amb la fermentació a temperatura controlada. Finalment, el vi roman en contacte amb les seves mares fines durant un temps abans del seu embotellat.

D.O.: Terra alta

Varietal: garnatxa blanca

Vïnedos: edad mitja de 20 anys i un rendiment aproximat de 3 kgrs. per cep.

Verema: última setmana d'agost i primera setmana de setembre.

Alcohol: 13%

Elaboració: selecció de raïm al celler, maceració pel·licular, fermentació a temperatura controlada i repòs amb les seves lies.

Envelliment: no

Nas: poma, pera, préssec, meló, cítrics i herbes seques.

Boca: fruiter, fresca i amb bon recorregut.

Temperatura de servei: 7 - 10°C

