



equinox blanco

garnacha blanca

el vino

El Equinoccio de Otoño, a finales de Septiembre, representa el momento del año en que el día dura lo mismo que la noche anticipando la llegada del invierno.

Equinox es nuestra forma de continuar con la tradición de esta tierra de elaborar vinos dulces naturales con la Garnacha Tinta y Blanca.

Vino de postre, aromático, carnoso, potente y muy persistente que reclama su protagonismo al final de una velada o solo en la sobremesa.

el proceso

La uva sobremadurada en la viña una vez estrujada y despalillada pasa 1 mes macerando en alcohol vínico a baja temperatura y conteniendo aproximadamente 150grs. de azúcares residuales por litro. De esta manera se extrae un potente perfil frutal que se complementa con su estancia en barrica durante 3 meses.

D.O.: Terra Alta

Calificación: Vino dulce natural.

Varietal: garnacha blanca.

Viñedos: Edad media 15 años y un rendimiento aproximado de 3 kgrs. por cepa.

Vendimia: Tercera semana de Septiembre.

Alcohol: 15%

Elaboración: maceración en alcohol vínico.

Envejecimiento: 3 meses en barricas de roble francés de 300l. de diferentes edades y tonelerías.

Nariz: fruta blanca en almíbar, miel y ahumados.

Boca: untuoso, amielado, buena acidez y con recorrido.

Temperatura de servicio: 6 – 8°C

