



vall major

garnacha blanca

el vino

Vall Major está formado por vinos jóvenes buscando resaltar todo el potencial frutal de la Garnacha, tinta y blanca. En Vall Major, nuestra marca insignia, usamos una combinación de viñedos de una edad media de 20 años con una producción por cepa en torno a los 3 kgrs.

A través de Vall Major pretendemos expresar el perfil mas frutal de la Garnacha Blanca destacando la combinación de notas de frutas blancas y de hueso con un fondo de cítricos y hierbas secas de monte.

Es un vino de cuerpo medio pensado para beberlo solo o maridarlo con comida ya que en boca resalta la fruta con una buena acidez y un punto de dulcedumbre característico de esta variedad.

el proceso

La uva es seleccionada en bodega y tras el despallado y estrujado es sometida a una maceración pelicular a baja temperatura por unas horas en depósitos de acero inoxidable continuando con la fermentación a temperatura controlada. Por último, el vino permanece en contacto con sus lías finas durante un tiempo antes de su embotellado.

D.O.: Terra alta

Varietal: garnacha blanca

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

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

Alcohol: 13%

Elaboración: selección de uva en bodega, maceración pelicular, fermentación a temperatura controlada y estancia con sus lías.

Envejecimiento: no

Nariz: manzana, pera, melocotón, melón, cítricos y hierbas secas.

Boca: frutal, fresca y con buen recorrido.

Temperatura de servicio: 7 – 10°C

