



denominació d'origen TERRA ALTA	varietats 100% GARNATXA BLANCA
tipus VI BLANC JOVE	criança -

NATURALIS MER BLANC

ECOLÒGIC I VEGÀ



ELABORACIÓ

Raïms seleccionats de les millors vinyes ecològiques. Maceració pel·licular pre-fermentativa i fermentació amb llevats autòctons a temperatura controlada de 14-16° en dipòsits d'acer inoxidable i que es manté en les seves lies fines fent-li un batonage per donar més complexitat i volum en boca.

NOTA DE TAST

COLOR Groc pàl·lid amb rivet verdós.

AROMA Net, intens i fresc. Destaquen les fruites blanques com la poma i la pera, fruites d'os com el préssec i la nectarina. Té un toc de cítrics i d'herbes aromàtiques del bosc. Sobresurt l'aroma de fonoll i anissats representatiu de la garnatxa blanca.

GUST És fresc, equilibrat, untuós i persistent. Recorda la fruita blanca, cítrics i anissats. Té una bona acidesa, llarg recorregut i intens postgust. El conjunt fa que sigui un vi estructurat i molt golós.

MÀXIMA EXPRESSIÓ DE LA TIPICITAT DE LA GARNATXA BLANCA DE LA TERRA ALTA

MARIDATGE

Arrossos de peix, mixtes i orientals, fideuà, marisc, amanides verdes, d'arròs i de pasta, pasta amb salses marineres, peix blanc, peix lleuger, pizza, formatges fosos, xocolata. Ideal per prendre a copes.

graduació
13,5% VOL

temperatura de servei
DE 7 A 10 °C

ampolles per caixa
6

caixes per palet
EUROPALET + 64 CAIXES
CONVENCIONAL + 80 CAIXES

Notes

www.cellerbatea.com