



denominación de origen TERRA ALTA	variedades 100% GARNACHA BLANCA
tipo VINO BLANCO JOVEN	crianza —

NATURALIS MER BLANCO

ECOLÓGICO Y VEGANO



ELABORACIÓN	Uvas seleccionadas de las mejores viñas ecológicas. Maceración pelicular pre-fermentativa y fermentación con levaduras autóctonas a temperatura controlada de 14-16° en depósitos de acero inoxidable y que se mantiene en sus lías finas haciéndole un batonaje para dar más complejidad y volumen en boca.
NOTA DE CATA	COLOR Amarillo pálido con ribete verdoso. AROMA Limpio, intenso y fresco. Destacan las frutas blancas como la manzana y la pera, frutas de hueso como el melocotón y la nectarina. Tiene un toque de cítricos y de hierbas aromáticas del bosque. Sobresale el aroma de hinojo y anisados representativo de la garnacha blanca. GUSTO Es fresco, equilibrado, untuoso y persistente. Recuerda la fruta blanca, cítricos y anisados. Tiene una buena acidez, largo recorrido y intenso postgusto. El conjunto hace que sea un vino estructurado y muy goloso. MÁXIMA EXPRESIÓN DE LA TIPICIDAD DE LA GARNACHA BLANCA DE LA TIERRA ALTA
MARIDAJE	Arroces de pescado, mixtas y orientales, fideuá, mariscos, ensaladas verdes, de arroz y de pasta, pasta con salsas marineras, pescado blanco, pescado ligero, pizza, quesos fundidos, chocolate. Ideal para tomar en copas.

graduación 13,5% VOL	temperatura de servicio DE 7 A 10 °C
botellas por caja 6	cajas por palet EUROPALET ▶ 64 CAJAS CONVENCIONAL ▶ 80 CAJAS

Notas