



| | |
|---|--|
| denominació d'origen TERRA ALTA | varietats 100% GARNATXA BLANCA |
| tipus VI BLANC FERMENTAT EN BOTA D'ACÀCIA | criança 3 MESOS |

PRIMÍCIA BLANC

FERMENTAT BOTA D'ACÀCIA – ECOLÒGIC I VEGÀ



ELABORACIÓ

Vinyes seleccionades de més de vint anys. Maceració pel·licular prefermentativa i fermentació a temperatura controlada de 14-16° que comença en dipòsits de ciment i que l'acaba en bótes noves d'acàcia. Durant uns mesos romandrà a les bótes fent una criança amb les lies fines per aconseguir més volum i untuositat en boca.

NOTA DE TAST

COLOR Groc amb matisos verdosos.

AROMA Fruites blanques com la pera, poma i préssec blanc, fruits secs torrats, anisats i fonoll, herbes aromàtiques com romaní i farigola que es barregen amb perfums cítrics.

GUST Untuós i greixós en boca degut al treball amb les seves lies fines. Destaquen les aromes florals com l'acàcia i les afruitades com la pera, poma, pinya i cítrics. Bona acidesa, retornant els fruits secs i les herbes aromàtiques.

MARIDATGE

Arrossos i pasta. Rissotos, raviolis de bolets, espaguetis al pesto, peix al forn o a la paella, bacallà i carns blanques elaborades.

graduació
13,0% VOL

temperatura de servei
DE 7 A 10 °C

ampolles per caixa
6

caixes per palet
EUROPALET ▶ 64 CAIXES
CONVENCIONAL ▶ 80 CAIXES

Notes