



denominación de origen TERRA ALTA	variedades 100% GARNATXA BLANCA
tipo VINO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA DE ACACIA	crianza 3 MESES

PRIMÍCIA BLANCO

FERMENTADO BOTA DE ACACIA - ECOLÓGICO Y VEGANO



ELABORACIÓN

Viñedos seleccionados de más de veinte años. Maceración pelicular prefermentativa y fermentación a temperatura controlada de 14-16° que empieza en depósitos de cemento y que la termina en barricas nuevas de acacia. Durante unos meses permanecerá en las barricas haciendo una crianza con las lías finas para conseguir más volumen y untuosidad en boca.

NOTA DE CATA

COLOR Amarillo con matices verdosos.
AROMA Frutas blancas como la pera, manzana y melocotón blanco, frutos secos tostados, anisados y hinojo, hierbas aromáticas como romero y tomillo que se mezclan con perfumes cítricos.
GUSTO Untuoso y graso en boca debido al trabajo con sus lías finas. Destacan los aromas florales como la acacia y las afrutadas como la pera, manzana, piña y cítricos. Buena acidez, devolviendo los frutos secos y las hierbas aromáticas.

MARIDAJE

Arroces y pasta. Rissotos, raviolis de setas, espaguetis al pesto, pescado al horno o en la sartén, bacalao y carnes blancas elaboradas.

graduación 13,0% VOL	temperatura de servicio DE 7 A 10 °C
botellas por caja 6	cajas por palet EUROPALET + 64 CAJAS CONVENCIONAL + 80 CAJAS

Notas

Blank area for notes.