



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

# VALLMAJOR BLANC

<b>ELABORACIÓ</b>	Vinyes seleccionades de més de vint anys. Maceració pel·licular pre-fermentativa i fermentació a temperatura controlada de 14-16°.
<b>NOTA DE TAST</b>	<b>COLOR</b> Groc pàl·lid amb ribets verdosos. <b>AROMA</b> Intens, fresc, net amb tocs de cítrics barrejats amb fruita blanca com la pera, poma, préssec blanc i herba tallada. Té un fons tropical de pinya i plàtan. <b>GUST</b> En boca vibrant combinació de cítrics amb la fruita blanca i un toc de fruita tropical. Es mostra fresc, equilibrat amb una bona acidesa i un postgust llarg.
<b>MARIDATGE</b>	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 <b>13,0% VOL</b>	temperatura de servei <b>DE 7 A 10 °C</b>
ampolles per caixa <b>6 / 12</b>	caixes per palet EUROPALET C/6 ▶ 100 CAIXES ■ C/12 ▶ 48 CAIXES CONVENCIONAL C/6 ▶ 112 CAIXES ■ C/12 ▶ 56 CAIXES

*Notes*