

BATES

GARNATXA BLANCA

denominación de origen TERRA ALTA

variedades 100% GARNACHA BLANCA

tipo VINO BLANCO JOVEN

criança



ELABORACIÓN

Viñas seleccionadas de más de 25 años. Maceración pelicular prefermentativa y fermentación a temperatura controlada de 14-

NOTA DE CATA

COLOR Amarillo pálida con ribetes verdosos.

AROMA

GUSTO

Intenso, fresco, limpio con toques cítricos combinados con fruta blanca como la pera, manzana, melocotón blanco y hierba cortada. Tiene un fondo tropical de piña y plátano.

En boca vibrante combinación de cítricos con la fruta blanca y un toque de fruta tropical. Se muestra fresco, equilibrado con buena acidez y un largo post-gusto.

Arroces de pescado, mixtos y orientales, fideuás, marisco, ensaladas verdes, de arroz o de pasta con salsas marineras, pescados blancos, pescados ligeros, pizza, quesos fundidos, chocolate. Ideal para tomar a copas.

graduación temperatura de servicio 13.0% VOL DE 7 A 10 °C

botellas por caja 6 / 12

cajas por palet EUROPALET C/6 + 100 CAJAS C/12 + 48 CAJAS CONVENCIONAL C/6 + 112 CAJAS C/12 + 56 CAJAS

Motas