



denominación de origen <b>TERRA ALTA</b>	variedades <b>100% GARNATXA BLANCA</b>
tipo <b>VINO BLANCO JOVEN</b>	crianza -

# VALLMAJOR BLANCO

<b>ELABORACIÓN</b>	Viñas seleccionadas de más de 25 años. Maceración pelicular prefermentativa y fermentación a temperatura controlada de 14-16°.
<b>NOTA DE CATA</b>	<p><b>COLOR</b> Amarillo pálido con ribetes verdosos.</p> <p><b>AROMA</b> 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.</p> <p><b>GUSTO</b> 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.</p>
<b>MARIDAJE</b>	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 <b>13,0% VOL</b>	temperatura de servicio <b>DE 7 A 10 °C</b>
botellas por caja <b>6 / 12</b>	cajas por palet EUROPALET C/6 ▶ 100 CAJAS ■ C/12 ▶ 48 CAJAS CONVENCIONAL C/6 ▶ 112 CAJAS ■ C/12 ▶ 56 CAJAS

## Notas