



denominación de origen TERRA ALTA	variedades 100% GARNACHA BLANCA
tipo VINO BLANCO JOVEN	crianza -

LA SELECCIÓN DE NUESTRA MEJOR GARNATXA BLANCA ECOLÓGICA,
SIN SULFITOS, SIN FILTRAR, SIN TONTERÍAS

SENSE BLANCO

ECOLÓGICO Y VEGANO

ELABORACIÓN	Uvas seleccionadas de las mejores viñas ecológicas. Maceración pelicular prefermentativa y fermentación con levaduras autóctonas a temperatura controlada de 14-16º en depósitos de acero inoxidable y que se mantiene en sus lías frías haciéndole un batonage para dar más complejidad y volumen en boca.
	<p>COLOR Amarillo dorado, el vino esta un poco turbio ya que no está filtrado.</p> <p>AROMA Vino de evolución lenta, donde salen primero los aromas a manzana y pera madura y almendra amarga. A medida que se va abriendo aparecen los anisados y hinojos, membrillo y miel. Toques pastelería y coco. Nariz compleja.</p> <p>GUSTO Al inicio de la boca sobresale la manzana verde ácida que le da frescura y un toque de fruta madura muy bien equilibrado, con una buena untuosidad y sedosidad. Notas a cáscara de frutos secos tostados como la almendra o la avellana, tiene un final algo amargo típico de la garnacha blanca.</p> <p>Vino complejo e interesante debido a las lías que tiene en suspensión.</p>
MARIDATGE	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.

graduación 13,5% VOL	temperatura de servicio DE 7 A 10 °C
botellas por caja 6	cajas por palet EUROPALET ▶ 64 CAJAS CONVENCIONAL ▶ 80 CAJAS

Notes