



denominación de origen TERRA ALTA	variedades 100% GARNACHA TINTA
tipo VI TINTO JOVEN	crianza -

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

SENSE TINTO

ECOLÒGICO Y VEGANO

ELABORACIÓN

Uvas seleccionadas de las mejores viñas ecológicas. La uva se despalillado, estrujado y fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con levaduras autóctonas y con la mínima intervención, solamente remontados diarios hasta el final de la fermentación alcohólica. Terminada ésta, se sangra el vino por gravedad a cubas de cemento donde arrancará la fermentación maloláctica sin adición de bacterias lácticas.

NOTA DE CATA

COLOR Rojo picota con ribetes violáceos.

AROMA Muy buena intensidad aromática que nos recuerda a la fruta roja como la fresa, grosella y frambuesa acompañada de un toque láctico. A medida que el vino se va abriendo afloran los especiados como el clavo y la pimienta, la regaliz negro y los florales como la violeta.

GUSTO Vino estructurado, voluminoso, con una entrada dulce, buena acidez y largo recorrido.

Así como en nariz encontramos más fruta roja, en boca destaca la fruta negra como los arándanos, el regaliz negro y los balsámicos resultando así una nariz más complejo.

MARIDAJE

Carnes blancas con salsas fuertes, cordero a la plancha o al horno, estofados y carnes rojas a la brasa. Todo tipo de quesos preferentemente de oveja. Ideal para ensaladas con frutos secos.

graduación
14,5% VOL

temperatura de servicio
DE 12 A 15 °C

bottellas por caja
6

cajas por palet
EUROPALET ▶ 64 CAJAS
CONVENCIONAL ▶ 80 CAJAS

Notes

SENSE SULFITS/SENSE FILTRAR
NATURALMENT ECOLÒGIC
100% GARNATXA NEGRA

www.cellerbatea.com