



denominació d'origen CATALUNYA	varietats 100% GARNATXA BLANCA
	tipus VI BLANC

BATEA ORGANIC WINE BLANC

ECOLÒGIC I VEGÀ



ELABORACIÓ

Raïms seleccionats de les millors finques ecològiques. Maceració pre-fermentativa a baixa temperatura, fermentació alcohòlica produïda amb llevat seleccionat i a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable.

NOTA DE TAST

COLOR Groc pàl·lid amb ribets verdosos.
AROMA Intensitat, frescor, netedat i amb tocs cítrics i de fruita blanca (pera i poma), sense deixar enrere la part fresca del fonoll i anisats tant característica de la garnatxa blanca.
GUST Excel·lent combinació de cítrics amb la fruita blanca i un darrer fons de fruita tropical. Equilibrat amb una bona acidesa i un post-gust llarg.

MARIDATGE

Amanides, arrossos de peix i marisc, fideuada, pastes italianes, peix blanc...
Per poder prendre allà on vulguem

graduació
13% VOL

temperatura de servei
DE 4 A 6 °C

llaunes per caixa
12

caixes per palet
-

Notes