



denominación de origen CATALUNYA	variedades <b>100% GARNACHA BLANCA</b>
	tipo <b>VINO BLANCO</b>

# BATEA ORGANIC WINE BLANCO

ECOLÓGICO I VEGANO



ELABORACIÓN	Uvas seleccionadas de las mejores viñas ecológicas. Maceración pelicular pre-fermentativa a baja temperatura, fermentación alcohólica producida con levaduras seleccionadas a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.
NOTA DE CATA	<p><b>COLOR</b> Amarillo pálido con ribetes verdosos.</p> <p><b>AROMA</b> Intensidad, frescor, limpieza con toques cítricos y de fruta blanca (pera y manzana), sin dejar atrás la parte fresca del hinojo y anisados tan característicos de la garnacha blanca</p> <p><b>GUST</b> Excelente combinación de cítricos con fruta blanca y un final de boca de fruta tropical. Equilibrado con una buena acidez y un post-gusto largo.</p>
MARIDAJE	Ensaladas, arroces de pescado y marisco, fideuá, pastas italianas, pescado blanco... Para poder tomar en cualquier ocasión.

graduación <b>13% VOL</b>	temperatura de servicio <b>DE 4 A 6 °C</b>
latas por caja <b>12</b>	cajas por palet <b>-</b>

## Notas