



denominación de origen TERRA ALTA	variedades 100% GARNACHA TINTA
tipo VINO BLANCO JOVEN	crianzas -

PRIMÍCIA BLANC DE NOIRS

ELABORACIÓN

Este *blanc de noirs* es un vino elaborado con garnacha tinta seleccionada. Esta unión de dos caracteres opuestos en un mismo vino, refleja la dualidad de la garnacha en la Terra Alta.

NOTA DE CATA

COLOR Amarillo pálido con matices grises.

AROMA En nariz aromas frutales, destacan frutas rojas con notas ahumadas.

GUSTO En boca es cremoso, mineral, con buena acidez y un final largo y persistente.

MARIDAJE

Ideal para maridar con sushi, mariscos, pescados y quesos suaves.

graduación
14,5% VOL

temperatura de servicio
DE 8 A 10 °C

botellas por caja
6

cajas por palet
EUROPALET ▶ 64 CAJAS
384 BOTELLAS

Notas

GARNATXA NEGRA
DO TERRA ALTA

"Jo Pons de Rigola, mestre del Temple d'una yema de Batea, una parellada de terra amb el seu propi cafè i mig de blat i d'ordi, per la festa de Sant Joan el delme i la primícia." Carta de poblament i cultura Batea. 29 de novembre de 1285.