



denominació d'origen <b>TERRA ALTA</b>	varietats <b>100% PARELLADA</b>
tipus <b>VI BLANC JOVE</b>	criança -

# PRIMÍCIA PARELLADA

## ELABORACIÓ

Vi de Parel·lada, varietat minoritària molt ben adaptada a la Terra Alta, vins aromàtics, delicats, frescos i d'una graduada moderada.

El raïm és seleccionat, al celler és derrapat, trepitjat i posteriorment es sotmet a una maceració pel·licular en dipòsits d'acer inoxidable on es fa la fermentació alcohòlica a temperatura controlada. Es manté el vi en contacte amb les lies fines fins a l'embotellat.

## NOTA DE TAST

**COLOR** Groc pàl·lid amb matisos verdosos.

**AROMA** Intens, fresc i varieta. Notes de maracujà, mango i altres fruites tropicals. Un toc de cítrics.

**GUST** A la boca és fresc, saborós amb bona acidesa, equilibrat i amb estructura. Recorda fruites tropicals i cítrics. Postgust llarg i intens.

## MARIDATGE

Vi ideal per a arrossos, risottos i peixos blancs.

graduació  
**12,5% VOL**

temperatura de servei  
**DE 8 A 10 °C**

ampolles per caixa  
**6**

caixes per palet  
**EUROPALET ▶ 64 CAIXES**  
**384 AMPOLLES**

## Notes