



denominación de origen TERRA ALTA	variedades 100% PARELLADA
tipo VINO BLANCO JOVEN	crianza -

PRIMÍCIA PARELLADA

ELABORACIÓN

Vino de Parellada, variedad minoritaria muy bien adaptada en la Terra Alta, vinos aromáticos, delicados, frescos y de una moderada graduación.

La uva es seleccionada, en bodega es despalillada, estrujada y posteriormente se somete a una maceración pelicular en depósitos de acero inoxidable donde se hace la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Se mantiene el vino en contacto con las lías finas hasta el embotellado.

NOTAS DE CATA

COLOR Amarillo pálido con matices verdosos.

AROMA Intenso, fresco y varietal. Notas de maracuyá, mango y otras frutas tropicales. Un toque de cítricos.

GUSTO En boca es fresco, sabroso con buena acidez, equilibrado y con estructura. Recuerda frutas tropicales y cítricos. Post-gusto largo e intenso.

MARIDAJE

Vino ideal para arroces, risottos y pescados blancos.

graduación
12,5% VOL

temperatura de servicio
DE 8 A 10 °C

bottellas por caja
6

cajas por palet
EUROPALET ▶ 64 CAJAS
384 BOTELLAS

Notas