

NOS

NATURAL · ORIGINAL · SOSTENIBLE



GARNATXA BLANCA

DO TERRA ALTA

PURA GARNACHA, PURA TERRA ALTA.

Color amarillo pajizo con tonalidades de oro pulido y brillante. En nariz desprende fruta -pera, manzana, piña, kiwi-, sin olvidar los aromas de flor de almendro y frutos secos especiados con aromas de hinojo. En boca es un vino fresco, elegante y sedoso. En el paso por boca se nota su tanicidad dada por el toque de madera justo, para no perder la personalidad de la variedad. Postgusto afrutado y largo, muy agradable.

COLOR

Vino blanco

CRIANZA & AÑADA

Vino Joven, 2024

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Terra Alta

GRADO ALCOHÓLICO

13%

VARIETATS

Garnacha blanca

ACIDEZ i pH

Acidez total: 3,75 g/L
pH: 3,05

En la viña

Viñedos viejos de garnacha blanca ubicados en la Terra Alta. Suelos de panal y calcáreos. En la Terra Alta se produce 1/3 de la garnacha blanca a nivel mundial. Su suelo, clima y viento (cierzo y garbí) crean el paraje ideal para esta variedad.

En la bodega

Fermentación a 16°/17°C sin las pieles, una parte en depósitos de acero inoxidable (70%) y otra en barricas de 500 litros de roble francés (30%).

