



4G

D.O TERRA ALTA

Varietat: Garnatxa Blanca Ecològica

Barrica: 2 mesos

Vista: Brillant i groc palla amb tonalitats verds.

Nas: atractiu, elegant, fruita blanca, cítrics i marcada tipicitat de la garnatxa blanca.

Boca: Fresc, equilibrat, untuós, voluminós, cítric, llarg, gust persistent, fàcil de beure i al final un punt de ametlla amarga típic de la varietat.

Elaboració: El raïm seleccionat per garantir una qualitat excepcional comença amb la maceració pel·licular de vint-i-quatre hores. Una vegada passat aquest temps, és sagnat sense bomba per decantació amb dipòsits petits inoxidable. Fermenta a 16 ° i amb llevats autòctons.

Batanatge dos cops per setmana durant tres mesos i un cop finalitzada la fermentació alcohòlica, és trasbalsat a un altre dipòsit amb lies fines.