

Llepolia

VI BLANC

Tipus de vi: Blanc amb treball de lies

Varietats: 70% Garnatxa Blanca
30% Sauvignon Blanc

Fermentació: A temperatura controlada de 18°C en dipòsit d'acer inoxidable

Criança: 6 mesos de repòs amb lies fines

Alcohol: 13,5%

Vinyes: conducció en royat doble

Edat: Més de 25 anys

Localització: Gandesa (Terra Alta)

Alçada: 350 m

Sòl: Argilo-calcari

Presentació: Ampolla bordelesa allargada de 75 cl.
6 ampolles per caixa

Producció: 2200 ampolles

Recomanacions de servei
Temperatura: 10-12°C

Tast

Vista: Color daurat i brillant.
Nas: Aromes a flors blanques, mel i préssec.
Boca: Fresc, amb bona acidesa, untuós, llarg i complex.

Germans Balart

MV Balart Celler (GANDESA)

Petit celler familiar que tiren endavant els germans Marc i Lluís als baixos de la casa familiar situada al nucli antic de Gandesa. Especialitzats en l'elaboració de vins exclusius i d'alta qualitat. Tot el procés, del conreu de la vinya a la comercialització, passa per les seves mans.

