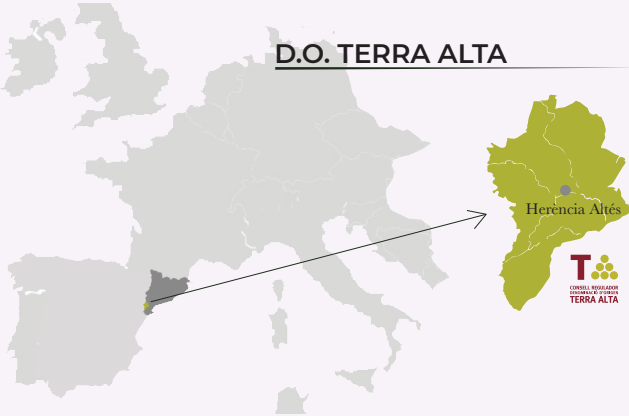


# Garnatxa Blanca




## Ecològic

D.O. TERRA ALTA



### NOTA DE TAST

La Garnatxa Blanca és un vi fresc, net i equilibrat.

-  Color clar i brillant amb reflexes daurats.
-  Nas molt expressiu que desperta aromes cítriques, afruitades i també d'herbes mediterrànies.
-  En boca és molt fresc, amb una acidesa vibrant, i molt elegant.

### VARIETATS

Garnatxa Blanca 100%






### VINYES

Vinyes d'entre 10 i 25 anys, cultivades de manera ecològica, provinents de les finques familiars i també d'una selecció de productors de confiança dels pobles de Batea i Gandesa.

### TIPUS DE SÒL

Sòls diversos: arenosos, argilosos i calcaris.

### CLIMATOLOGIA

-  Mediterrani amb influència continental: hiverns freds i estius calurosos amb moltes hores d'insolació.
-  Influència notòria de l'equilibri de 2 vents: el Garbí, una suau brisa marina que aporta humitat, i el Cerç, un vent fred i sec del nord-oest.
-  Pluviometria molt escassa: mitjana anual de 450mm.



### PREMIS



### ELABORACIÓ



Verema manual per fer una selecció al camp de la millor qualitat del raïm. En arribar al celler s'envien els raïms sencers directament a la premsa per minimitzar el contacte amb les pells. Només s'utilitza la primera fracció del most premsat, el most flor, que representa un rendiment del 35-40%. Oxidació controlada del most fins a la saturació i posterior fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsits d'acer inoxidable. Després de la fermentació, el vi es manté en les seves lies fines durant 3 mesos fent *bâttonages* regularment per donar més estructura, cremositat i llarga vida al vi.

### MARIDATGE



Tapes clàssiques:  
sípia, calamars  
i musclos al vapor.

13% Vol.



6 - 8°C



### Sabies que...?

La nena jugant entre les vinyes ens recorda temps passats de la infància i memòries amagades a la vil·la de Batea.

