

Garnatxa Blanca

Ecológico

D.O. TERRA ALTA



NOTA DE CATA

La Garnacha Blanca es un vino fresco, limpio y equilibrado.



Color claro y brillante con reflejos dorados.



Nariz muy expresiva que despierta aromas cítricos, frutales y también de hierbas mediterráneas.



En boca es muy fresco, con una acidez vibrante, y muy elegante.

VARIEDADES

Garnacha Blanca 100%



VIÑEDOS

Viñas de entre 10 y 25 años, cultivadas de manera ecológica, provenientes de las fincas familiares y también de una selección de productores de confianza de los pueblos de Batea y Gandesa.

TIPO DE SUELO

Suelos diversos: arenosos, arcillosos y calcáreos.

CLIMATOLOGÍA



Mediterráneo con influencia continental: inviernos fríos y veranos calurosos con muchas horas de insolación.



Influencia notoria del equilibrio de 2 vientos: el Garbí, una suave brisa marina que aporta humedad, y el Cierzo, un viento frío y seco del noroeste.



Pluviometría muy escasa: media anual de 450mm.



PREMIOS



ELABORACIÓN



Vendimia manual para hacer una selección en el campo de la mejor calidad de la uva. Al llegar a la bodega se envían los racimos enteros directamente a la prensa para minimizar el contacto con las pieles. Sólo se utiliza la primera fracción del mosto prensado, el mosto flor, que representa un rendimiento del 35-40%. Oxidación controlada del mosto hasta la saturación y posterior fermentación espontánea con levadura autóctona en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación, el vino se mantiene en sus lías finas durante 3 meses haciendo *bâttonages* regularmente para dar más estructura, cremosidad y larga vida al vino.

MARIDAJE



Tapas clásicas: sepia, chipirones y mejillones al vapor.

13% Vol.



6 - 8°C



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



¿Sabías que...?

La niña jugando entre viñedos nos recuerda tiempos pasados de la infancia y memorias escondidas en la villa de Batea.

