

[petites] estones



Varietats: 100% Garnatxa Blanca.

Terreny: Panal (argila blanca).

Alcohol: 13,7%

Collita: 2014

Producció: 10.000 ampolles de 0,75 cl.

Verema i vinificació:

Verema manual i recol lecció en caixes de 20 kg. Derrapat i maceració en fred durant 6 hores. Premsat suau i fermentació en inoxidable durant 20 dies a 16 graus Estabilitzat amb fred, clarificat i filtrat suau abans de l'embotellat.

Tast:

Groc pàlid amb reflexos verdosos. Net i brillant. Aromes clarament afruitades, amb molta percepció de poma, pera i flors blanques. Notes de fonoll i lleugerament anisat. D'entrada àmplia, destaca per la seva bona acidesa que converteix tot el seu perfil aromàtic en fresc. Sumament carnós, mostra ràpidament volum i molta expressivitat, amb un post gust llarg i mineral.

Maridatges:

La seva bona acidesa i la seva complexitat aromàtica ens obra un ampli espectre gastronòmic, ja sigui per afinitat o contrast d'aromes i textures. Peixos blancs i blaus suaus, pasta, arrossos caldosos i carns blanques, formatges cremosos o curats, fumats i embotits ibèrics. Gaudir del Petites Estones Blanc, és gaudir de petits - grans moments.

