

Ales Blanques 2022

Vino Blanco

Garnacha Blanca

Viticultura y Características de la Temporada

Las uvas utilizadas para este vino proceden de diferentes viñedos ubicados en Terra Alta, sobre suelos arcillo-calcáreos, con gran exposición lumínica y bajo agricultura ecológica.

Fue una temporada precoz respecto a los años anteriores debido a las altas temperaturas del verano. Sin embargo, esta se vio equilibrada por el frescor nocturno que permitió tener uvas maduras de buena acidez y completo desarrollo aromático.

Vinificación y Crianza

Cosecha manual, selección parcelaria y en bodega tan pronto se procesa la uva, todo con el objetivo de obtener la máxima calidad. Vinificación tradicional a bajas temperaturas para preservar la frescura de la variedad.

Un porcentaje de este vino pasa por barrica para aportar complejidad. Durante los 3 meses posteriores a fermentación el vino se mantiene sobre sus lías finas lo que le aporta volumen y elegancia. Estabilizado y delicadamente filtrado previo al embotellado.



Notas de Cata y Maridaje

Amarillo pálido con sutiles y brillantes reflejos verdes. Expresivo y afrutado, con aromas típicos de la Garnacha blanca como las flores silvestres, las nectarinas y la piña recién cortada. Vino fresco, de buen volumen, largo y placentero en boca, con un final cítrico y vibrante.

Ales Blanques es un vino para cada día, que acompaña una amplia gama de platos y diversas situaciones. Funciona a la perfección con mejillones al vapor, arroz caldoso con gambas, ensalada de tomates con queso fresco o un divertido pica pica de verano.

Producción: 17.500 botellas de 75 cl.

Alcohol: 12,5%

Denominación de Origen: DO Catalunya