

Ales Blanques 2022

Vi Blanc

Garnatxa Blanca



Viticultura i característiques de l'anyada

Els raïms amb els quals s'elabora aquest vi procedeixen de diferents vinyes ubicades a la Terra Alta, en sòls argilo-calcaris, amb gran exposició lumínica i treballades amb agricultura ecològica.

En comparació amb anyades anteriors, aquesta va ser precoç degut a les altes temperatures de l'estiu. Tanmateix, la frescor nocturna va permetre tenir raïms madurs amb bona acidesa i un desenvolupament aromàtic complet.

Vinificació i criaça

Collita manual, selecció en parcel·la i al celler així que es vinifica el raïm, amb l'objectiu d'obtenir la màxima qualitat. Vinificació tradicional a baixa temperatura per tal de preservar la frescor de la varietat.

Un percentatge d'aquest vi passa per bota per guanyar complexitat. Durant els 3 mesos posteriors a la fermentació, el vi es manté sobre les seves lies fines, cosa que li aporta volum i elegància. S'estabilitza i es filtra delicadament just abans d'embotellar-lo.

Notes de tast i maridatge

Groc pàl·lid amb reflexos verds subtils i brillants. Expressiu i afruitat, amb aromes típics de la Garnatxa Blanca com ara flors silvestres, les nectarines i pinya recent tallades. Vi fresc, amb volum, llarg i plaent en boca, amb un final cítric i vibrant.

Ales Blanques és un vi per a cada dia, que acompanya una àmplia gamma de plats i diverses situacions. Funciona perfectament amb uns musclos al vapor, amb un arròs caldós amb gambes, una amanida de tomata amb formatge fresc o un informal pica-pica d'estiu.

Producció: 17.500 ampolles de 75 cl.

Alcohol: 12,5%

Denominació d'Origen: DO Catalunya