

CENT PER CENT

ORIGEN: TERRA ALTA
VARIEDAD: 100% GARNACHA BLANCA
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%



ELABORACIÓN:

Seleccionado y vendimiado a mano, se despalilla, se estruja y se prensa, fermentado en depósitos de acero, a bajas temperaturas, y con una crianza de cinco meses en ánforas de barro de mil litros. Posteriormente se estabiliza con frío y se embotella.

CATA:

COLOR: Amarillo pálido con reflejos brillantes.

AROMA: Fruta madura, melocotones, albaricoques, también fruta tropical y toques de bollería y vainilla. Fondo tostado.

SABOR: En boca es muy sabroso, afrutado, graso y untuoso, glicérico, elegante y persistente.

Vino fresco, que combina a la perfección con pescado y marisco de todo tipo, y con platos de carne blanca, como pollo. También es un vino ideal para tomar a copas o acompañado de un aperitivo.

Certificado ecológico y vegano.