

LA BLANCA

Brisat

ORIGEN: TERRA ALTA

VARIEDAD: 100% GARNACHA BLANCA

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%



Vins del Tros



ELABORACIÓN:

Seleccionado y vendimiado a mano, fermentado en ánforas de barro de 1000 litros, con temperaturas de entre 16°C y 18°C, de forma espontánea, y con una crianza de siete meses en ánforas de barro de 1000 litros. Posteriormente se estabiliza con frío y se embotella.

CATA:

COLOR: Vino naranja seco.

AROMA: Aromas de hierbas mediterráneas, como el hinojo, potenciados por la fermentación con contacto de las pieles de la uva.

SABOR: Boca con intensidad y cuerpo.

MARIDAJE: Vino fresco, que combina a la perfección con todo tipo de carnes y elaboraciones, pescados carnosos y una gran variedad de arroces y pastas..

Certificado ecológico y vegano.