

## Vall de VinYES



ORIGEN: TERRA ALTA  
VARIEDAD: 100 % Garnacha blanca  
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

### ELABORACIÓN:

Se trata de un vino blanco joven elaborado con garnacha blanca y con una fermentación de 15 días en tinas de acero a una temperatura de 15°C.

Fermentación en tinas de acero inoxidable durante 11 días a 17°C.

### CATA:

**AROMA:** Muy floral y frutosos con toques de cítricos.

**SABOR:** Con estructura y complejidad. Entrada muy dulce, con puntos tropicales, florales y cítricos.

**MARIDAJE:** Indicado para cualquier tipo de pescado, carnes blancas, ternera, arroces y un final perfecto para acompañar todo tipo de quesos semi-curados.

