

Finca la Novena

ORIGEN: TERRA ALTA
VARIEDAD: 100% Garnacha blanca
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%



Vins del Tros



ELABORACIÓN:

Vino elaborado con garnacha blanca de la finca "La Novena".
Cultivo ecológico con orientación biodinámica.
Fermentación en depósitos de acero inoxidable con levaduras espontáneas.
Crianza en barricas de roble francés de 225 litros durante unos 12 meses.

CATA:

COLOR: Amarillo con reflejos verdosos.

AROMA: Nariz compleja, destacan en primer lugar aromas cítricos de la piel de la mandarina, a las que se unen otras notas de fruta carnosa (melocotón amarillo, pera limonera) y de almendra cruda. Redondean el conjunto unos aromas balsámicos (pino, enebro) y unos anisados que lo hacen muy mediterráneo.

SABOR: Intenso y untuoso. Buen peso de la fruta y excelente acidez, en un paso de boca amplio y estructurado, donde se muestra grasa y licoroso. Sabor de frutas blancas de hueso combinadas con notas anisadas y de sotobosque.
Certificado ecológico y vegano.