



Lo Carnisser

"Brissat"

ORIGEN: MONTSANT
VARIEDAD: 100% Garnatxa Blanca
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%



ELABORACIÓN:

Vino Brisado elaborado con la variedad Garnacha Blanca procedente de viñas de más de 50 años situadas a 600 m. de altitud, en la zona norte D.O. Montsant, en el valle del "Silenci", en el Parque Natural del Montsant y la Serra de la Llena. Es esta situación la que favorece un terruño con un micro-clima especial, con mucha variedad de la temperatura entre el día y la noche, que, junto con el suelo argilo-calcario, permite conseguir vinos más concentrados con mucha potencia aromática.

Recolección manual. Fermentación y maceración en frío (15°C) con la piel hasta finalizar la alcohólica. Descubado sin prensar.

CATA:

COLOR: Amarillo con tonalidades pajizas. Lágrima abundante.

AROMA: En nariz se perciben aromas frescos de hierbas aromáticas (anis, menta), de frutas con hueso (albaricoque), piel de cítricos sobre fondos de frutos secos y hierba cortada.

SABOR: Entrada dulce y untuosa. Largo y equilibrado. Estructura mediana y post-gusto largo con recuerdos amargos.

MARIDAJE: Vino perfecto para combinar con todo tipo de quesos grasos y foie. También puede acompañar pescados y carnes blancas.