

GARNACHA BLANCA

La Garnacha Blanca encuentra en el cultivo de altura su versión más elegante y sorprendente. La altitud y el contraste térmico ralentizan su maduración, permitiendo que la uva conserve una acidez natural vibrante y desarrolle una frescura cítrica excepcional.

El resultado es un blanco que desafía su propia naturaleza: con el volumen y la estructura característicos de la variedad, pero envuelto en una finura, una verticalidad y un fondo mineral que solo el frío de la altura puede otorgar.

VARIEDAD

100% Garnacha Blanca

CATA

Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Limpio, luminoso y de intensidad media.

En nariz, expresión aromática fresca y franca. Predominan los aromas de fruta blanca fresca como pera, manzana y melocotón blanco, acompañados por notas cítricas de limón y pomelo. Aparecen notas florales y ligeros recuerdos de hierbas mediterráneas, con un sutil fondo mineral.

Entrada fresca y equilibrada en boca. De cuerpo medio, muestra una agradable combinación entre volumen y vivacidad. La fruta blanca y los cítricos vuelven a aparecer en boca, acompañados por una marcada sensación de frescura y una mineralidad discreta que aporta personalidad. Final limpio, persistente y refrescante, con recuerdos frutales y un ligero matiz salino.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Primera quincena de septiembre.
Vendimia nocturna protegida con hielo seco.

Criomaceración antes del prensado a 24 horas entre 3 y 5 grados.

Prensado y estabulación con borras durante 2-3 días.

Separación de borras y fermentación espontánea durante 20 - 25 días.

Crianza sobre sus propias lías finas durante 3 meses en barricas de roble francés de 500 L.

Clarificación, filtración y embotellado.

RECOMENDACIONES

Ideal para acompañar pescados tales como salmón o dorada, mariscos, arroces de pescado, aves blancas, quesos semicurados y cocina mediterránea.



Garnacha Blanca

