

BLANC DE NOIR

BARRICA

Como "Blanc de Noir" se definen a los vinos blancos procedentes de uvas tintas. En su elaboración se separan las pieles del mosto para que no aporten polifenoles, antocianos y taninos, obteniendo vinos transparentes y poco coloreados que se denominan Blanc de noir, los cuales destacan por su complejidad aromática, y gran volumen en boca.

En este vino se transmite la frescura, acidez y aroma de los vinos que produce la garnacha tintorera de Higuera de la Alfranca de forma natural, elaborada con la mínima intervención en bodega, respetando su producción ecológica. Blanco joven criado en barrica, de garnacha tintorera, 100% biológico.

VARIEDAD

Garnacha Tintorera 100% ecológica.

CATA

Vino blanco transparente y cristalino, muy elegante a la vista. Aromas de fruta blanca y cítricos, con suaves notas de coco y vainilla de su paso por barrica. En boca es redondo, potente y untuoso, con pos gusto fresco y persistente.

VIÑEDO

Viñedos ecológicos de Garnacha Tintorera, situados entre 900 y 1000 m. de altitud. Suelos arcillo calcáreos y arenosos, que proporcionan su buen cultivo con producciones equilibradas, sin necesidad de regadío.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Vendimia nocturna en el mes de Septiembre evitando altas temperaturas. Extracción del mosto yema separando pieles y raspones, con protección de nitrógeno, para realizar la criofermentación sin hollejos en depósitos de acero inoxidable durante 2 semanas.

Crianza con sus lías finas batoneandolas diariamente durante 3 meses en barricas de 500 Litros de roble francés, hasta completar su afinado.

Proceso de estabilización natural por frío y filtración antes del embotellado

RECOMENDACIONES

Vino joven y sabroso para acompañar aperitivos o degustar solo. Recomendado para verduras, pastas, arroces, aves, pescados y postres. Temperatura de servicio y conservación entre 10° y 12°C.



Blanc de Noir

