

TRAMUNTANART BLANC 2016



- Collita: **2016**
- Varietat: **Garnatxa Roja i Garnatxa Blanca**
- Graduació: **13% vol**
- Acidesa tartàrica: **5,1 g/l**
- Sucres residuals: **<1 g/l**
- Producció: **9.200 ampolles de 75cl**
- Denominació d'Origen: **D.O. Empordà**

Elaboració:

Vi elaborat a partir de raïm veremat de forma manual en el seu moment òptim de maduració i estat sanitari, procedent de vinyes de la plana de l'Empordà, seleccionades per les seves qualitats organolèptiques.

Prèvia la fermentació del most, es realitza la maceració pel·licular sobre borres a baixa temperatura durant 7 dies per poder extreure els aromes primaris de fruita blanca i aromes florals.

Un cop finalitzada la fermentació alcohòlica a 16 °C, es realitza una criança sobre lies per potenciar el volum en boca.

Nota de tast:

Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos, brillant i nítid. Aromes intensos de fruites blanques carneses amb matisos a plantes aromàtiques de muntanya i un final floral molt persistent. Intens, voluminós i equilibrat en boca. Un blanc de roig amb caràcter, marcat per la varietat, molt empordanès.

Ideal per maridar amb tot tipus de peixos, marisc, arrossos i carns blanques. Pel amants de la nostre terra i els fidels defensors de les nostres varietats.