

# Vi20

## BLANC



**VARIETADES** Garnacha blanca 100%.

**VINIFICACIÓN Y CRIANZA** Cosecha manual en cajas de 12 kg. Después del despalillado, la uva entra ya pisada en una tina de acero inoxidable, donde inicia la fermentación con levaduras autóctonas en contacto con las pieles. A los 4 días, se prensa y el mosto se traslada a barricas de roble francés para finalizar la fermentación alcohólica. El vino realiza una crianza en las mismas barricas de entre 8 y 9 meses.

### NOTA DE CATA

**Visual** Color dorado pálido, con toques brillantes y limpio.

**Olfactivo** Intensidad aromática media-alta. Entrada con notas de brioche, frutas confitadas y toques de madera.

**Boca** Acidez inicial alta, estructura e intenso. Tiene una duración media-alta y voluminosa. Final con un toque amargo de la maceración con pieles.

**MARIDAJE Y RECOMENDACIÓN DE CONSUMO** Se recomienda con toda clase de platos donde haya carnes, pescados grasos, toda clase de arroces, quesos (especialmente queso azul), embutidos, incluso frutos secos. Se recomienda abrir el vino 30 minutos antes de degustarlo para oxigenar.

### EL VINO EN CIFRAS

**Temperatura de servicio** 10 - 12 °C.

**Grado alcohólico** 13% vol.

**Producción** 530 botellas.