

HERÈNCIA ALTÉS
TERRA ALTA D.O. GARNATXA BLANCA



INFORMAZIONI GENERALI

La bambina che gioca tra i vigneti in etichetta rievoca i tempi passati dell'infanzia e i ricordi nascosti nel villaggio di Batea.

VITIGNO

100% Garnatxa Blanca.

VIGNETI

Viti di età compresa tra i 10 e i 25 anni, coltivate a regime biologico, provenienti da aziende agricole di famiglia e anche da una selezione di produttori di fiducia della zona.

SUOLO

Diversi terreni: sabbiosi, argillosi e calcarei.

LAVORAZIONE E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale per fare una selezione nel campo della migliore qualità dell'uva. All'arrivo in cantina, i grappoli interi vengono messi direttamente nella pressa per ridurre al minimo il contatto con le bucce. Viene utilizzato solo la prima frazione del mosto pressato, il "mosto fiore" (succo di sgrondo), rappresenta una resa del 35-40%. Segue ossidazione controllata del mosto fino a saturazione e successiva fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche d'acciaio inox. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato sulle fecce fini per 3 mesi, con bâtonages regolari per dare al vino più struttura, cremosità e lunga durata.

GRADO ALCOLICO

13%.

VISTA

Colore giallo chiaro e luminoso con riflessi dorati.

OLFATTO

Naso molto espressivo che richiama aromi di agrumi, frutta ed erbe mediterranee.

GUSTO

In bocca è molto fresco, con un'acidità giocosa e molto elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Pesce fresco, polipo, seppie, cozze oppure le tipiche tapas catalane per un aperitivo caratteristico.