

TERRA ENDINS BLANC

Macabeu
Garnatxa Blanca

Elaboració: Premaceració a 4º durant 24 hores. Maceració pel·licular en premsa 12h. Fermentació a 14°C durant 20 dies. Clarificació amb bentonita. Estabilitzat per fred i filtració lleugera.

Tractaments: S'hi apliquen aquells autoritzats per la viticultura ecològica. Per tal de no trencar l'equilibri d'aquest vi, no s'ha estabilitzat, per tant, poden aparèixer precipitats.

Aromes: Aroma intens a fruita de polpa blanca (poma i pera), amb tocs de flor blanca (tarongina) i records tant cítrics com balsàmics.

En boca: Vi amb bona entrada, llarg i persistent. Fresc, amb bon equilibri d'acidesa. Post gust cítric i floral.

Color: Vi de color groc llimona amb reflexos verdosos.

Maridatge: Ideal per arrossos, peix i marisc.

Temperatura consum: 8ºC

Grau alcohòlic: 13º

Certificació: Ecològic.

