

CELLER FRISACH

L'abrunet de Frisach Blanc

ORIGEN: Terra Alta D.O. - Corbera d'Ebre

VARIETAT: Garnatxa Blanca 100%

LOCALITZACIÓ: Finca Quart

TERRER: Argilo-calcàri

CAPACITAT: 750ml

GRAU: 13,5% vol.

CULTIU: Agricultura Ecològica // Organic Wines

ELABORACIÓ:

Aquest és un vi en el què el treball de camp és molt important. Per a poder elaborar-lo, juguem amb les diferents maduracions de la varietat.

Realitzem dues collites dels mateixos ceps. La primera collita, al voltant dels 11.50°, par tal d'aconseguir l'acidesa pròpia i natural del raïm i les notes més fresques i cítriques de la varietat. Al retirar part de la càrrega del cep, el raïm que queda, madura molt millor.

Posteriorment, passem a recollir la segona part del raïm amb un grau alcohòlic provable d'uns 14°.

A continuació, ajuntem les dues parts.

Així doncs, el que aconseguim amb aquest vi, és la màxima expressió de la varietat, el Ying i el Yang de la Garnatxa Blanca.

Un vi que no es clarifica ni s'estabilitza per tal d'expressar els aromes més purs.

NOTA DE CATA:

Color groc pàl·lid amb reflexes daurats.

Al nas és de bona intensitat, fresca i molt varietal, notes de fruita blanca, fruita tropical, notes cítriques, records anisats i mineralitat.

En boca té bona entrada, fresc, lleuger, afruitat, bona acidesa, de passada elegant i estructurat, lleugers amargs i final de mitjana longitud.

Lleuger i fresc, bona expressió de la garnatxa blanca.

FRISACH

