

Adalta Blanco 2019

Vino Blanco

Garnacha Blanca



Viticultura y Características de la Temporada

El clima cálido y seco de Terra Alta en combinación con noche frescas de verano entregan las condiciones ideales para el desarrollo de la Garnacha Blanca en esta zona. Suelos arcillo – calcáreos, gran luminosidad y un entorno natural privilegiado complementan el terruño de este vino.

A principios de septiembre fue cosechada manualmente la uva, en perfecto estado cualitativo y sanitario. Viñedo en conversión a agricultura ecológica lo que permite un mejor desarrollo de las características propias de esta variedad.

Vinificación y Crianza

Selección, despalillado, suave prensado y clarificación por frío, forman parte del protocolo con el que trabajamos con el máximo cuidado este vino. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, bajo temperaturas controladas, para así mantener la frescura propia de esta variedad.

La crianza se realiza en estos mismos depósitos, con sus lías finas en suspensión, para otorgar volumen y personalidad al vino durante 7 meses. Luego es estabilizado y delicadamente filtrado previo a ir a botella.

Notas de Cata y Maridaje

Vino color oro pálido con reflejos verdes. En nariz es floral con un perfil cercano a la camomila y el azahar, también es frutal mostrando frutas de verano como melón y melocotón, y un delicado final a avellana. Su boca es untuosa, de buena acidez, persistencia media, delicado, elegante y vibrante.

Todo tipo de platos marinos y en especial mediterráneos combinan muy bien Adalta Blanco. Por ejemplo, un arroz negro de sepia, mejillones al vapor, sardinas asadas o buñuelos de ortigas de mar. Pero también es posible maridar este vino con un ñoquis con salsa de setas silvestres, con ensaladas con mozzarella fresca o incluso con postres como el *mel i mató*.

Producción: 10.000 botellas de 75 cl.

Alcohol: 13,5%

Denominación de Origen: DO Terra Alta