



PRESÈNCIA

BLANC 2017

NOTA DE TAST

Vi de color groc pàl·lid amb reflexos daurats. En nas destaquen els dolços aromes de rebosteria, crema pastissera i mel, però també el grafit i la pedra de riu, i un rerefons anisat.

La boca és ampla i complexa, amb una entrada un punt dolça, però ben equilibrada amb l'acidesa i un final llarg.

ELABORACIÓ

Veremat a primera hora del matí i selecció manual en el moment òptim de maduresa. Recol·lecció en caixes petites de 10 kg. Premsat molt suau per obtenir el most flor i a mitja fermentació es guarda en botes de roure francès on acaba de fermentar. Envelleix un any en les mateixes botes sobre les seves lies fines, amb suau batonnage. Filtració molt suau.

GARNATXA BLANCA 100%

GRAU: 13.5% / ACIDESA: 5,9 G/L ATS / 10 SO₂ lliure (mg/l)

AMPOLLES DE 75CL / 6 AMPOLLES PER CAIXA / 1.272 ampolles

SOTA ELS ÀNGELS
★