



Poesia



POESIA GARNACHA BLANCA

VARIETALES Garnacha Blanca

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12.5% vol

ELABORACIÓN La uvas se vendimian de madrugada y rápidamente se prensan. El mosto se enfría hasta cerca de los 10°C permaneciendo sin fermentar durante tres días mientras lo mantenemos constantemente turbio con sus propias lías. Después se limpia perfectamente el mosto y se fermenta a una temperatura cercana a los 19°C. Nuevamente se agita periódicamente para conservarlo turbio con parte de sus levaduras fermentativas durante dos meses más para que vaya adquiriendo cuerpo y amplitud en boca.

NOTA DE CATA Color oro blanco con reflejos verdosos. Muy fresco y atractivo. Aromas de frutas tropicales en nariz, piña, mango junto a notas cítricas y tal vez de pomelo. Carácter graso y cremoso en boca. Vuelven recuerdos afrutados como el melocotón.

GASTRONOMÍA Cocina japonesa, risottos, pescados salados, foies de canard y quesos de cabra.

TEMPERATURA SERVICIO 7-10°C

PRESENTACIÓN

BOTELLA Borgoña 75 cl

TAPÓN Corcho natural 44 mm x 23 mm

CÁPSULA Complejo aluminio de 60 mm con serigrafía de la marca

ETIQUETA Y CONTRAETIQUETA Adhesivo enología

CAJA CARTÓN

Calidad flexo acabado satinado

6 botellas de 75 cl.

Peso - 8,50 Kg.

Alto - 30,4 cm.

Ancho 17,7 cm

Largo - 25,7 cm.

CODIFICACIÓN EAN

EAN 13 8427221024172

EAN 14 68427221024174

