

No T'ho Diré

BLANC 2020

Fragant i equilibrat, soc el blanc de Terres de Vidalba, l'encarregat de fer gaudir d'una experiència única i captivadora. Amb un curós procés d'elaboració, he estat concebut per a ressaltar la frescor i la complexitat dels meus aromes i sabors.

Informació bàsica

Garnatxa Blanca 100%.

Despalillat de raïm en fred 24 hores de prefermentació maceració prefermentativa en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada.
Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada entre 12 °C i 15 °C durant 25-28 dies. Suau battonage diari durant gairebé tres mesos.

13,5% en volum.

Informació sobre embotellat i consum

Producció de 1.500 ampolles Borgonya. Taps de suro natural, 45 x 24 mm. Envasat en caixes de cartó de 6 ampolles.

Temperatura de servei: 10-12°C. Es recomana una copa tipus Sirà.

Nota de tast

Color groguenc amb suaus matisos daurats que el fan irresistible en la seva puresa i lluentor.

Complexitat d'aromes i molt "cruixent". Un vi sec amb cítrics frescos cítrics frescos com la llimona, poma verda i notes de flors blanques.

Molt saborós i fresc en boca, amb un final mineral i lleugerament amarg, ideal per a acompanyar un menjar. Vi sorprenent pel seu paladar llarg i untuós.

CELLER
Partida Foreses, s/n
43376 Poboleda

TERRES DE VIDALBA
VINS DOQ PRIORAT

+34 649 640 388
+34 616 41 37 22

info@terresdevidalba.com
www.terresdevidalba.com