

petites [estones]

Variedades: 100% Garnacha Blanca

Terruño: Panal (arcilla blanca)

Vendimia y vinificación: Vendimia manual y recolección en cajas de 20 kg. Despalillado y maceración en frío durante 6 horas. Prensado suave y fermentación en inox durante 20 días a 16 grados. Estabilizado por frío, clarificado y filtrado suave antes del embotellado.

Cata: amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Aromas claramente afrutados, manzana y pera. Notas de hinojo. De entrada amplia, destaca por su buena acidez y un cuerpo medio.

Maridajes: Su buena acidez y su complejidad aromática, nos abren un amplio espectro gastronómico. Pescados blancos y azules suaves, pasta, arroces caldosos, carnes blancas y quesos.



Grape variety: 100% Garnacha Blanca

Soil: Panal (white clay, typical from Terra Alta)

Viticulture and winemaking: Manual harvest in cases of 20kg. Destemming and maceration in cold for 6 hours. Slight pressing and fermentation in stainless steel tanks for 20 days at 16C. Cold stabilization, fined and slight filtering before bottling.

Tasting: pale yellow with green bright. Clean and bright. Fruity aromas, apple, pear and white flowers. anise. In the mouth, it has a very nice acidity, dense and a long aftertaste.

Pairing: Due to its acidity and aromatic complexity, it can pair with numbered dishes. Any kind of fish, pasta, rice, white meats, cheese...