

estones

Variedades: 80% Garnacha Blanca 20% Macabeo

Crianza: 4 meses en roble francés nuevo

Terruño: Panal (arcilla blanca)

Vendimia y vinificación: Vendimia manual.

Derrapado y maceración en frío. Prensado suave. 40% de la garnacha blanca, fermentada y criada en barricas nuevas de roble francés y acacia durante 8 meses. El resto de la garnacha es fermentada en depósitos de inox. Como el Macabeo y criado con sus lías durante cinco meses.

Cata: amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas claramente afrutados y notas de hinojo, con un fondo tostado, de aromas a vainilla y fruta seca confitada. De entrada amplia y con buena, glicérico, untuoso, con fruta fresca y ligeras notas dulces que aporta la barrica.

Maridajes: Su complejidad lo hace muy versátil: quesos grasos y cremosos, curados y salazones por contraste. Aguanta bien las carnes blancas guisadas y los pescados con salsa.



Grape variety: 80% Garnacha Blanca, 20% Macabeo

Ageing: 4 months in oak barrel

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: Manual harvest. Destemming and cold macerated. Soft pressing. 40% of white garnacha is fermented in new oak and acacia barrels and aged for 8 months. Rest is fermented in stainless steel tanks. As Macabeo. And then aged 5 months on lees.

Pairing: Very versatile. Such complexity makes it perfect for creamy and cured cheese. As well as salty food. It goes very well with white meat and any kind of fish.