

B

L'Efecte Volador Blanc 2017



Viticultura i Vinyes

El raïm d'aquest vi prové d'una finca de Marçà (El Priorat) amb sòls argilosos i granit descompost. Ceps de 5 anys d'edat. Cultiu orgànic. Els treballs es realitzen 100% manualment.



Vinificació

El raïm es verema i es premsa lentament a la premsa pneumàtica per un període de 6 hores per realitzar una extracció lenta de tot el potencial aromàtic de la varietat. Fermenta durant 15 dies en dipòsits d'acer inoxidable, on romandrà després 5 mesos per acabar d'afinar-se.



Cupatge

100% Garnatxa blanca.



Tast

Aromàtic en nas, amb notes de fruita i de flors blanques. En boca és molt harmònic, amb una sensació que no defrauda amb el nas que l'ha precedit. Greixós i molt agradable.

