

B

L'Efecte Volador Blanc 2017



Viticultura y Viñedos

La uva de este vino procede de una finca de Marçà (El Priorat) con suelos arcillosos y de granito descompuesto. Vides de 5 años de edad. Cultivo ecológico. Los trabajos se realizan 100% manualmente.



Vinificación

La uva se vendimia y se prensa lentamente en prensa neumática por un periodo de 6 horas para realizar una extracción lenta de todo el potencial aromático de la variedad. Fermenta durante 15 días en depósitos de acero inoxidable, donde permanecerá después 5 meses más para acabar de afinarse.



Coupage

100% Garnacha blanca.



Cata

Aromático en nariz, con notas frutales y de flores blancas. En boca es muy armónico, con una sensación que no defrauda con la nariz que lo ha precedido. Graso y muy agradable.

