



## UN GARNACHA BLANC DE NOIR



---

### DESCRIPCIÓN

#### *Composición*

Es un vino Blanco hecho con Uvas de Garnacha Tinta.

#### *Vendimia*

15/09/2016. Seguimiento de la Maduración por el método BIOENOS. Selección de racimos en Bodega.

#### *Elaboración*

Maceración a 4º durante 12 horas, terminando su fermentación sobre lías en Barricas de Roble Francés.

#### *Producción limitada*

3000 botellas

---

### SENSACIONES

#### *Color*

Amarillo pajizo con matices ocres.

#### *Aroma*

Franco y fresco, notas afrutadas, propias de la Uva Tinta de la que procede como la Grosella o la Fresa. Pueden apreciarse también notas tropicales como el lichi o el paraguay, matices propios de su proceso de elaboración Blanc de Noir, a baja temperatura.

#### *Boca*

En boca se mantienen las sensaciones frescas y delicadas propias de la juventud, manteniendo la persistencia y mineralidad de la uva tinta de la que procede.

Su contacto con la madera sobre lías finas conlleva notas de brioche y frutos secos que sobresalen en retronasal.