

CONTRAPAS BLANC

Vi Salvatge 2019

NOTA DE TAST

L'aparença és d'un color groc daurat, moderadament intens i elegant.

Olfacte amb base balsàmica i tocs aromàtics de poma al forn, vainilla i pell de taronja, ben airejats.

Un cop a la boca pren protagonisme una textura consistent i cremosa, que consolida un vi vigorós, amb cos i tanins consolidats, gairebé voluptuos. La part final concedeix una nota de codonyat que retorna breument a les aromes confitades del principi.

Alcohol: 15%

COMPOSICIÓ VARIETAL

Varietat	Comp.
Lledoner Blanc	100%

VINIFICACIÓ

Vi de Lledoner blanc (Garnatxa Blanca Brisat) macerat amb les pells durant 1 setmana.

Fermentat en bótes de roure francès de 2,25 hl, amb llevats salvatges i sense addició de sulfits.

Envelliment 4 mesos.



PRESENTACIÓ

Caixa de cartó de 6 ampolles.

Ampolla Borgonyesa especial de 750 ml. Tap de suro extra de 49 mm. Tap de suro procedent de les nostres suredes.

PRODUCCIÓ

575 ampolles

