

# BLANC DE GERISENA 2018



**Collita:** 2018

**Varietat:** 100% Garnatxa Blanca

**Criança:** 3 mesos envelliment en barriques de roure.

**Denominació d'Origen:** Empordà

**Producció:** 6.000 ampolles de 75cl



## Elaboració:

Raïm procedent de vinyes velles de muntanya de més de 50 anys. Maceració pel·licular del raïm a baixa temperatura amb neu carbònica. Vinificació del most flor a temperatura controlada de 16°C.



## Nota de tast:

Color groc, brillant i nítid. Aromes intensos de fruites blanques carneses amb un subtil toc de vainilla. En boca és ampli, fresc amb un post gust llarg i complex.



## Maridatge:

Ideal per maridar amb formatges, peixos i carns blanques



## Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
12,5	5,8	0,1	<0,4