

# TRAMUNTANART BLANC 2019



**Vendimia:** 2019

**Variedad:** 100% Garnacha Roja

**Crianza:** Vino joven.

**Denominación de Origen:** Empordà

**Producción:** 10.000 botellas de 75cl



## Elaboración:

Uva procedente de la falda de la Virgen del Campo de Garriguella. Maceración pelicular de la uva a baja temperatura con nieve carbónica. Vinificación del mosto flor a temperatura controlada de 16°C.



## Nota de cata:

Color amarillo pálido, brillante y nítido. Aromas intensos de frutas blancas con un final floral. Intenso, voluminoso y equilibrado en boca.

Un blanco de rojo.



## Maridaje:

Ideal para maridar con comidas elaboradas con todo tipo de pescados, marisco, arroces y carnes blancas.



## Análisis:

GRADUACIÓN %VOL	ACIDEZ TOTAL (G/L EN TARTÁRICO)	ACIDEZ VOLÁTIL (G/L EN SULFÚRICO)	AZÚCARES RESIDUALES (G/L)
13,5	6,3	0,24	<1