

VIA TERRA SELECTION BLANC

Via Terra blanc està elaborat amb Garnatxa blanca de vinyes situades a la Plana de Gandesa i també a l'Altiplà. Es combinen dues veremes, una primerenca que aportarà frescor i fruita; una més tardana que aportarà tota la calidesa de la garnatxa. Després de la fermentació es realitza una criança amb les lies fines. En resulta un vi de Garnatxa blanca original, fresc i gastronòmic.



Productor: Edetària

Denominació: D.O. Terra Alta

Origen: Catalunya / Terra Alta

Graduació: 13,5 °

Presentació: 75 cl.

Acidesa: 4,5 g/l

Sucre residual: <1g/l

Raïm: Garnatxa Blanca 100%

Producció: 55.000 ampolles

Edat de la vinya: Vinyes joves de fins a 20 anys.

Superfície de la vinya: 7,5 ha

Sòl: "Panal" duna fòssil del quaternari, composició arenosa. "Tapàs" sòl de textura franca amb material subjacent argilós.

Verema: Manual en caixes de 15kg. Les caixes es depositen en frigorífic durant 48 hores per baixar la temperatura del raïm entre 3-5°C

Fermentació: Desfangat natural per gravetat durant 48 hores. Fermentació a 16°C durant uns 15 dies.

Criança: Després de la fermentació, es realitza l'assemblatge de les diferents garnatxes elaborades i una criança amb les lies fines per extreure tota la cremositat i delicadesa.

Temperatura de servei: 8-10°C

Tipus de tapat: Suro tecnològic.

Tipus de vi: Blanc

PUNTUACIONS

[Wine Spectator:](#) 91 punts

[Nº47 TOP 100 wines 2018 Wine Spectator](#)

[James Suckling:](#) 92 punts

[Jancis Robinson:](#) 16/20 punts

NOTES DE TAST

Aromes a fruita fresca: pera i meló. Entrada en boca potent, amb una explosió de fruites, golós i amb un final cítric que el fa persistent.