

VIA TERRA SELECTION BLANCO

Via Terra blanco está elaborado con Garnacha blanca de las viñas situadas en la Plana de Gandesa y también en el Altiplano. Se combinan dos vendimias, una temprana que aportará el frescor frutal y otra, unas dos semanas más tarde, que nos aportará toda la calidez de la garnacha. Después de la fermentación se sigue con una crianza en las finas. El resultado es un vino de Garnacha blanca original, fresco y gastronómico.



Productor: Edetària

Denominación: D.O. Terra Alta

Origen: España / Terra Alta

Graduación: 13,5 °

Presentación: 75 cl.

Acidez: 4,5 g/l

Azúcar residual:

Variedades: Garnacha Blanca 100%

Producción: 55.000 botellas

Edad del viñedo: Viñas jóvenes y de hasta 20 años

Superficie del viñedo: 7,5 ha

Suelo: "Panal" duna fósil del cuaternario, composición arenosa. "Tapàs" suelo de textura franca con material subyacente arcilloso.

Vendimia: Manual en cajas de 15kg. Las cajas se depositan en frigorífico durante 48 horas para bajar la temperatura de la uva entre 3-5°C

Fermentación: Desfangado natural por gravedad durante 48 horas. Fermentación a 16°C durante unos 15 días.

Crianza: Después de la fermentación, se realiza el ensamblado de las diferentes garnachas elaboradas y una crianza con las lías finas para extraer toda la cremosidad y delicadez.

Temperatura de servicio: 8-10°C

Tipo de cierre: Corcho técnico

Tipo de vino: Blanco

PUNTUACIONES

Wine Spectator: 91 puntos

Nº47 TOP 100 wines 2018 Wine Spectator

James Suckling: 92 puntos

Jancis Robinson: 16/20 puntos

NOTAS DE CATA

Aromas de fruta fresca: pera y melón. Entrada en boca potente, con explosión de frutalidad, goloso y con un final cítrico que lo hace persistente.