

CÈSAR MARTINELL

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Denominación de Origen: Terra Alta

Añada: 2005

Variedades: 100% Garnacha blanca

Grado Alcohólico: 13%

Viñedos:

Viñas de 70 años aproximadamente trabajadas con sistema tradicional con una producción entre 1.500 Kg./Ha.

Elaboración:

Criomaceración de las uvas durante 24 horas a 5° C y posterior fermentación en barricas nuevas de roble francés Allier durante 32 días a 15° C. Acabada la fermentación el vino reposa en sus propias lías durante 6 meses haciendo el batonage una vez por semana los tres primeros meses y una vez cada dos semanas los otros meses de crianza.

Envejecimiento:

6 meses de crianza en barricas de roble francés Allier de primer año.

Nota de Cata:

En nariz: Aromas a frutas tropicales acompañados de frutas carnosas como el melocotón y el albaricoque, con toques de miel y membrillo. Muy largo y complejo. **En boca:** Recuerda todos los matices en boca que nos ha dejado en nariz. Es un vino muy largo y franco.

Gastronomía:

Ideal para acompañar con todo tipo de platos, sobretodo arroces, pasta, verduras estofadas, zarzuelas, foie, carnes blancas y rojas, cazuelas y todo tipo de quesos semi curados y curados y embutidos.

Otros productos de la Bodega:

Gandesola - Blanco, Gandesola - Rosado, Gandesola - Tinto, Gandesola - Crianza, Varvall - Tinto Crianza, Somdinou 19, Puresa Qualitat de Pur, Mistela - Blanca, Mistela - Negra



C. Coop. Gandesa