

Diorama Garnacha Blanca

Diorama Terra Alta - D.O. Terra alta

Variedades

Garnacha Blanca

Elaboración

Vino elaborado en la Denominación de Origen Terra Alta y procedente de nuestra selección de las mejores viñas ecológicas.

Una vez recolectadas las uvas de la viña, son llevadas a la bodega dónde se procede a un suave prensado para extraer el mosto flor y respetar al máximo su frescor. Lo fermentamos a baja temperatura durante unas tres semanas para extraer y conservar la expresividad varietal. Posteriormente realizamos un trasiego, pero conservamos las lías más finas del propio vino, para realizar durante 3 meses suaves batonage. El 30% del vino mientras ha estado haciendo la fermentación y crianza en barrica para finalizar hacemos el coupage de ambos vinos, lo filtramos y estabilizamos antes del embotellado.

Temperatura de servicio 10°C

Aspecto

Limpio y brillante de tono claro con toques amarillos y grisáceos.

Aroma

De un intenso aroma a frutas con toques a plátano y manzana, pero también a cítricos y frutos secos, muy propio de la variedad Garnacha.

Gusto

En boca nos encontramos con un vino blanco con mucha fuerza y buena estructura, con un óptimo equilibrio entre la acidez y el cuerpo. De posgusto largo y agradable.



Maridaje

Arroces de pescado, Arroces mixtos, Arroces orientales, Chocolate, Crustáceos, Ensaladas de arroz, Ensaladas de pasta, Moluscos de concha, Pasta con salsas marineras, Pescado blanco, Pescado ligero, Pizza, Quesos fundidos

CERTIFICACIONES

