



Poesia

POESIA GARNACHA BLANCA

VARIETALS Garnatxa Blanca

DENOMINACIÓ D'ORIGEN Catalunya

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 12.5% vol

ELABORACIÓ El raïm es verema de matinada i ràpidament es premsa. El most es refreda fins a prop dels 10°C, romanent sense fermentar durant tres dies mentre el mantenim constantment tèrbol amb les seves pròpies lies. Després es neteja perfectament el most i es fermenta a una temperatura propera als 19°C. Novament s'agita periòdicament per a conservar-lo tèrbol amb part de les seves llevadures fermentatives durant dos mesos més perquè vagi adquirint cos i amplitut en boca.

NOTA DE TAST Color or blanc amb reflexos verdosos. Molt fresc i atractiu. Aromes de fruites tropicals en nas, pinya, mango al costat de notes cítriques i probablement d'aranja (*pomelo*). Caràcter gras i cremós en boca. Tornen recuerds afruitats com el préssec.

GASTRONOMIA Cuina japonesa, risottos, peixos salats, foies de canard i formatges de cabra.

TEMPERATURA SERVEI 7-10°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA Borgonya 75 cl

TAP Suro natural 44 mm x 23 mm

CÀPSULA Complex alumini de 60 mm amb serigrafia de la marca

ETIQUETA I CONTRAETIQUETA Adhesiu enologia

CAIXA CARTRÓ

Qualitat flexo acabat satinat

6 ampolles de 75 cl.

Pes - 8,50 Kg.

Altura - 30,4 cm.

Ample 17,7 cm

Llarg - 25,7 cm.

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alt: 170 cm. Ample: 80cm. Llarg: 120 cm.

Número de pisos: 5

Caixes per pis: 19

Caixes por palet: 95

Pes del palet: 840 Kg.

CODIFICACIÓ EAN

EAN 13 8427221024172

EAN 14 68427221024174