



# Poesia

## POESIA GARNACHA BLANCA

**VARIETALES** Garnacha Blanca

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN** Catalunya

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA** 12.5% vol

**ELABORACIÓN** La uvas se vendimian de madrugada y rápidamente se prensan. El mosto se enfría hasta cerca de los 10°C permaneciendo sin fermentar durante tres días mientras lo mantenemos constantemente turbio con sus propias lías. Después se limpia perfectamente el mosto y se fermenta a una temperatura cercana a los 19°C. Nuevamente se agita periódicamente para conservarlo turbio con parte de sus levaduras fermentativas durante dos meses más para que vaya adquiriendo cuerpo y amplitud en boca.

**NOTA DE CATA** Color oro blanco con reflejos verdosos. Muy fresco y atractivo. Aromas de frutas tropicales en nariz, piña, mango junto a notas cítricas y tal vez de pomelo. Carácter graso y cremoso en boca. Vuelven recuerdos afrutados como el melocotón.

**GASTRONOMÍA** Cocina japonesa, risottos, pescados salados, foies de canard y quesos de cabra.

**TEMPERATURA SERVICIO** 7-10°C

### PRESENTACIÓN

**BOTELLA** Borgoña 75 cl

**TAPÓN** Corcho natural 44 mm x 23 mm

**CÁPSULA** Complejo aluminio de 60 mm con serigrafía de la marca

**ETIQUETA Y CONTRAETIQUETA** Adhesivo enología

### CAJA CARTÓN

Calidad flexo acabado satinado

6 botellas de 75 cl.

Peso - 8,50 Kg.

Alto - 30,4 cm.

Ancho 17,7 cm

Largo - 25,7 cm.

### CODIFICACIÓN EAN

EAN 13 8427221024172

EAN 14 68427221024174

