



TERRERS DE LLICORELLA GARNATXA BLANCA

"L'essència del terrer del Priorat"

Categoria: DOQ Priorat

Collita: 2022

Producció: 1.269 ampolles

Varietats: Garnatxa Blanca

Origen: Vinyes velles de costers de Garnatxa Blanca de més de 65 anys d'edat. Totes elles recol·lectades en parcel·les dels pobles de La Vilella Baixa i La Vilella Alta.

Elaboració: Verema manual. Fermentació en bótes noves de roure francès i repòs en les mateixes bótes durant tres mesos en contacte amb les mares. Posterior embotellat i criança en ampolla.

Nota de tast: "Aquest varietal de garnatxa blanca revela el seu caràcter sense filtres amb gran complexitat en nas, i una influència clara del roure (cedre) i oxido-reducció (bescuit, massa de pa, poma al forn). És un vi que omple en boca, oferint un fi equilibri entre notes de criança, fruita madura i amb una acidesa refrescant, amb un final llarg."

Terrers de Llicorella



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —

