

Raig de Raïm Blanco 2012



Añada: 2012

D.O.: Terra Alta

Varietades: Garnacha blanca (80%), Macabeo (20%).

Crianza: NO.

Edad de la viña: 10-25 años

Tipo de suelo: Arcilloso - calcáreo. Pobre en materia orgánica situado a 450 m sobre el nivel del mar.

Fecha Vendimia: Finales de Agosto 2012.

Grado: 13%

Elaboración: Vendimia de cada variedad en su punto óptimo de madurez. Fermentación a temperatura controlada. Maduración de los vinos en depósito antes del cupaje final y embotellado.

Nota de Cata: Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Aroma intenso con matices de fruta blanca madura, notas de albaricoque y hierbas aromáticas. En boca sabroso, fresco, fácil de beber y con refrescante acidez.

Maridaje: Muy adecuado para cualquier comida diaria. Combina perfectamente con platos de pasta, ensaladas y marisco.

Tº Servicio: 6-8º

Tiempo de conservación: Hasta 2015.

NOTAS DE CATA

--	--	--	--	--

NOTAS