

CELLER Joaquim Batlle

Foranell Garnatxa blanca 2014

La Sentiu, s/n

08391 Tiana

93 395 45 27

www.vinosdealella.com

celler@joaquimbattle.com

Tipus de vi

Vi blanc

Varietats de raïm

Garnatxa Blanca

Fitxa tècnica

grau alcohòlic: 13%

Elaboració:

Vi blanc de producció ecològica
amb la varietat de Garnatxa blanca,
procedent de la mateixa finca "La Sentiu"
i fermentat amb dipòsit inoxidable.

Nota de tast

Examen visual:

Color viu, d'alta intensitat.

Tons grocs amb reflexos daurats.

Examen olfactiu:

Al nas mostra records d'herba seca, com fonoll,
camamilla que reposa sobre un llit de fruita
de polpa groga, amb un aire melós i
rerefons de fruits secs.

Té una bona estructura aromàtica gràcies
a una exposició de cara al mar i una
altitud de 308m, on el foranell, la brisa
marina, ens aporta el caràcter mediterrani.

Examen gustatiu:

En boca es mostra present a la part davantera
de la boca, i en la seva evolució del pas de boca,
va omplint tots els espais. És un vi
estructurat, equilibrat.

Al final notes terroses es mesclen amb la frescor
àcida, donant un vi llarg i persistent que deixa
la boca neta a pesar del seu volum.

.