

Ona Blanc de Noirs



ORIGEN: ALELLA
VARIEDAD: 100 % GARNACHA TINTA
GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%



ELABORACIÓN:

Elaborado con Garnacha Tinta, proviene de los viñedos de montaña propios del Valle de Rials (Alella). La segunda fermentación se ha realizado en botella (siguiendo el método tradicional), se ha utilizado el propio azúcar residual (parando la primera fermentación con frío) para realizar esta segunda fermentación en la botella, por tanto, no se le ha adicionado sacarosa como es habitual en este tipo de productos.

Como mínimo tiene una crianza de 12 meses, aunque está pensado para aguantar durante tiempo en la botella antes del degüelle.

CATA:

COLOR: De color dorado, con reflejos grises, muy sorprendente al tratarse de una variedad negra ("blanc de noir").

AROMA: En nariz presenta aromas intensos y delicados a fruta roja (cereza, fresa, frambuesa) y fruta de hueso (melocotón) y a hierba fresca.

SABOR: En boca la burbuja se muestra crujiente, bien integrada en el vino, refrescante y acentuando todas las características del producto.

La garnacha negra, demuestra en este tipo de producto una buena espumabilidad y por tanto, gran capacidad de envejecimiento con las propias lías en la botella.

Se notan unas estructuras bien presentes y tacto cremoso, originado por la crianza en lías, junto con los sabores frescos y agradables que encontramos, además, a fruta blanca y roja, nos da ese final meloso y largo.

MARIDAJE: Su maridaje se adapta perfectamente a gran variedad de platos a base de marisco, pescado o carnes.