Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

Joan Giné Blanco

ORIGEN: PRIORATO
VARIEDAD: Garnacha blanca, Macabeo, Viognier y Pedro Ximénez
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Las diferentes variedades de este vino se recogen en su punto óptimo de maduración, se procede a la fermentación de las mismas por separado, a una temperatura inicial de 14 ºC, dicha fermentación se lleva a cabo en barricas de roble francés, iniciando aquí el battonage. Después de una crianza de seis meses procedemos al embotellado.

CATA:

Nota de cata: Color amarillo brillante y cuerpo medio. De gran complejidad aromática, expresa toques cítricos y notas a fruta blanca como el melocotón blanco, el melón y la pera, y notas delicadas a flor blanca con un fondo a especias, como el brezo blanco seco, la madreselva y la camomila, y almendras. Muy intenso y de paladar amplio, con volumen y gran estructura en boca, siendo untuoso, carnoso y con una acidez vibrante e integrada que aporta frescor y vivacidad. Final largo y persistente.
Maridaje: Combina con todo tipo de pescado y muy especialmente con marisco. También con carnes blancas y verduras. Adecuado para postres con dulzura moderada como pudines y fruta natural. Perfecto para disfrutarlo también sólo.