



TROBALLA

Vi ecològic – Verema manual - Vinya
Mas Blanch a 800 m. d'altura

Notes de Tast

Notes de prunes, cireres, maduixes i taronges fresques, uns subtils records de cassís, gerds i mores. Al nas es troba un punt mineral i en boca sobresurt un toc salí i torrat, amb un final molt fresc i balsàmic. Un vi original i explosiu.

Varietats 100% Garnatxa

Fermentació Espontànea, sense llevats afegits

Criança 6 mesos en bótes, àmfora i dipòsit

Alcohol 14'5°

Producció 1.700 ampolles

Caixes 6 o de 12

Temperatura 16°C - 18°C

Maridatge Carns, pastes, arrossos, formatges curats, plats lleugerament especiats o afruitats.