



TROBALLA

Vino ecológico – Vendimia manual -
Viñedo Mas Blanch a 800 m. de altura

Notas de Cata

Notas de ciruelas, cerezas, fresas y naranjas frescas, unos sutiles recuerdos de casis, frambuesas y moras. En nariz se encuentra un punto mineral y en boca sobresale un toque salino y tostado, con un final muy fresco y balsámico. Un vino original y explosivo.

Variedades 100% Garnacha

Fermentación Espontánea, sin levaduras añadidas

Crianza 6 meses en ánforas, depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés.

Alcohol 14'5º

Producción 1.700 botellas

Cajas 6 o de 12

Temperatura 16ºC - 18ºC

Maridaje Carnes, pastas, arroces, quesos curados, platos ligeramente especiados o afrutados.