

ALOJA BLANC

Vi blanc jove de vinyes velles amb DO Terra Alta
2022

DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi blanc jove amb una petita criança sobre les mares que aporta més gust i untuositat. Hi podem trobar flors d'acàcia, peres, pomes, herbes mediterrànies i cítrics. Quan comença a envellir en ampolla surten algunes notes fumades, de préssec i mel. Bon rere gust mineral. Vi refrescant i fàcil de gaudir.

ENÒLEG

Toni Coca



90% GARNATXA BLANCA
10% MACABEU



VINYES VELLES
DE 20 A 60 ANYS



SÒL ARGILÓS AMB CALÇ,
POBRE EN MATÈRIA ORGÀNICA,
BEN DRENAT I SEC



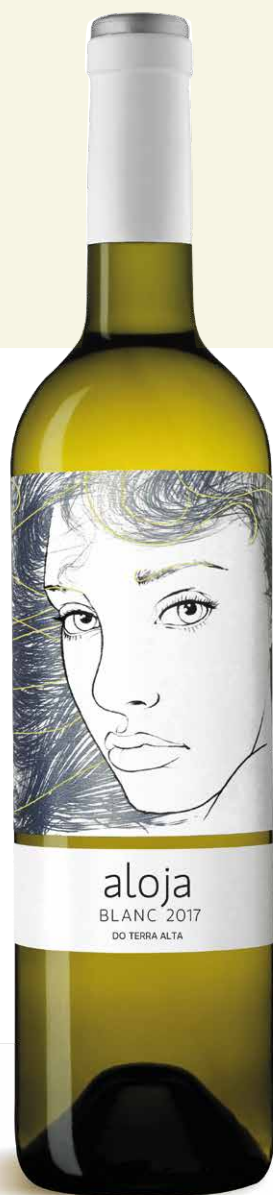
VI JOVE
ENVELLIT 3 MESOS SOBRE LIES
EN TINES D'ACER INOXIDABLE



VEGÀ



VINYES EN CONVERSIÓ
ECOLÒGICA



NOTA DE TAST

Marfil net i brillant.

Aromes a rierol, alfàbrega, menta, flors blanques (saüc, taronger, acàcia); olor de vinya, pedra fresca, pell de cítric, fruites verdes, herbes aromàtiques. Fresc i agradable.

Fruites blanques tipus pera llimonera i poma verda, mineral de pedra, cítric, saborós, intens i ben estructurat. Glicèric, aromàtic, misteriós. Envelleix molt bé anant cap a notes minerals i herbàcies, amb alguna nota fumada (llumí) i mel. Bona acidesa.

DADES TÈCNiques

Alcohol 13,50% - Sucres 0,50 g/l
Acidesa 4,80 g/l - pH 3,20
Producció: 3.800 ampolles (75 cl)

MARIDATGE GASTRONÒMIC

Ideal amb: Carpaccio de Peix Emperador.

Maridatge general: Plats de pasta, carpaccios de peix i marisc, formatges de pasta tova, semi curats de cabra i ovella, i els blaus suaus; fruits secs sense torrar.

Plats recomanats: Sardines en escabetx; fideus a la cassola; brandada de bacallà; amanida d'arengada.

MARIDATGE MUSICAL

Canon in D Major by Johann Pachelbel