

D.O. Terra Alta

Edetària solo hace vino de las viñas de su propiedad. El objetivo es controlar todo el proceso desde el inicio, porque la viña es la parte más importante de todo el proyecto. Dispone en la actualidad de 38 ha de las cuales 24 son viña; una buena parte de ella es viña vieja con más de 50 años, y el resto, de edad intermedia, entre 20 y 25 años.



VIA EDETANA BLANC 2015

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

70% Garnacha, 30% Viognier.

ELABORACIÓN

Elaborado con 70% Garnacha Blanca de 40 años plantada en suelo de "panal" donde se obtiene la máxima mineralidad de la variedad; y con un 30% de Viognier que se vendimia temprano para aportarle al conjunto una buena acidez.

Finalizadas las fermentaciones ensamblamos los vinos y la mitad de ellos recibe una crianza de 4 meses en barricas de roble francés de 300 litros.

NOTAS DE CATA

Aromas sutiles con predominio floral (rosas blancas), frutas blancas frescas (lichis) y notas minerales. En boca es amplio y potente, donde los elementos aromáticos están bien integrados, cremoso, fresco, mineral y elegante.

MARIDAJE

Ideal per acompañar risotos o pastas con salsas de setas. También con pescados potentes como el pez espada, sardinas, salmón y atún, caldereta de anguila; carnes blancas como el capón con salsa roquefort.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com