



L'AVI ARRUFÍ

Las familias se conforman de mujeres y de hombres, l'Avi Arrufí negro lo reconocemos como representante del hombre de la bodega y de la familia.

producto.variedad 100% Garnacha blanca
desTexto

producto.maridaje Muy gastronómico: ideal con risottos, ahumados, pescados grasos como el salmón, y carnes blancas.

producto. crianza 7 meses en roble francés (60% nuevo y 40% de 1 año)

producto.anyada 2023

producto.gradoAlcohólico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 10-12 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboración Ecológico

producto.momentoConsumo Relax o introspección

PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia manual en cajas. Fermentación controlada en depósitos inox. a 18°C. A media fermentación se pasa a barrica donde termina la fermentación y después 7 meses con sus liás haciendo battonage cada 15 días. Vendimia a finales de septiembre de la selección de las 5 parcelas más viejas de Garnacha blanca.

PRODUCTO.NOTADECATA

Vino blanco fermentado y criado en barricas nuevas de roble francés durante 7 meses, haciendo su battonage correspondiente, procedente de nuestras viñas más viejas de garnacha blanca. Expresión máxima de nuestro terroir calcáreo. Es una bomba de frutas blancas maduras, melocotón, albaricoque y notas de especias en equilibrio perfecto con las notas ahumadas de la madera. Hinojo, hierbas de monte bajo y gran mineralidad. En boca es potente, sabroso, graso, untuoso y aterciopelado. Amplio y largo post-gusto.

PRODUCTO.MARIDAJE

Muy gastronómico: ideal con risottos, ahumados, pescados grasos como el salmón, y carnes blancas.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Terra Alta

BODEGA.REGION

Terra alta

BODEGA.ANYOCREACION

1945

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com