



NUESTRA SEÑORA DEL PORTAL

Para nosotros, la hermana, el prójimo, quien nos ha inspirado Batea, nuestro pueblo. El paso a las buenas sensaciones representadas en cada uno de los vinos de esta gama.

producto.variedad	90% Garnacha blanca - 5% Viognier - 5% Sauvignon blanc
producto.maridaje	Ideal para todo tipo de mariscos, paellas, pescados con salsas suaves, pasta, foies, etc.
producto.crianza	Trabajo en lías sobre 2 meses en depósito
producto.anyada	2023
producto.gradoAlcohlico	14%
producto.temperaturaDeServicio	6-8 °C
producto.viticultura	Ecológica
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Ecológico
producto.momentoConsumo	Relax o introspección

PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia manual en cajas. Fermentación controlada en depósitos inox. A 16°C y posterior trabajo en lías para dar mayor volumen en boca y evitar amarguras durante 2 meses. Vendimia a mitad de septiembre de viñedos medios de 25-30 años.

PRODUCTO.NOTADECATA

Vino joven de color amarillo pajizo brillante con suaves tonos verdosos. Aroma potente a frutas tropicales, lichis, frutas blancas como el plátano, melocotón y con recuerdos florales de rosas blancas y hierbas de monte bajo. En boca es muy sabroso, amplio, fresco, excelente acidez. Cierre con un recuerdo floral y un final muy sutil y elegante.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

iguazú

PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal para todo tipo de mariscos, paellas, pescados con salsas suaves, pasta, foies, etc.

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Terra Alta

BODEGA.REGION

Terra alta

BODEGA.ANYOCREACION

1945

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PR
OPIEDAD**

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica