



["\", "", "RITME\\ \""]

Viñedos entre 20 y 80 años.

producto.variedad 100% Garnacha blanca
desTexto

producto.maridaje Queso, arroz, marisco, carne blanca
e

producto.crianza Crianza conjunta con las lías del vino durante 11 meses.

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcohólico 14%

producto.temperaturaDeServicio 7-10 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofíaDeElaboracion Natural

producto.momentoConsumo Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Respetando mucho el raíz, buscamos la expresividad varietal de estas uvas autóctonas. Cosecha manual.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color amarillo. Olor a fruta madura, anís y flores silvestres. Untuoso, buena acidez, equilibrado.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

92/100 puntos Guía Peñin 2025

92/100 puntos Guía Peñin 2024

PRODUCTO.MARIDAJE

Queso, arroz, marisco, carne blanca

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>
+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

D.O.Q. Priorat

BODEGA.REGION

Priorat

BODEGA.ANYOCREACION

2010

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Natural

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com