iguazú
VINS AL MAJOR



VERD ALBERA

Variedades	["65% Garnacha blanca - 5% Macabeo - 7% Muscat","2% Garnacha tinta - 1% Chardonnay"]
Maridaje	Arroces, pescados, marisco
Crianza	9 meses en hormigón
Añada	2025
Grado alcohólico	13,50%
Temperatura de servicio	10-12 ºC
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofia de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Amb amics, Relax o introspecció

ELABORACIÓN

Procedente de viñedos con predominio de garnachas y macabeos. La vendimia se realiza a mano y se transporta del viñedo a la bodega en cajas de 15 kg para minimizar la oxidación de las uvas. Una vez en bodega, las uvas se someten a un suave prensado. La eliminación de impurezas se hace por simple decantación y la fermentación se realiza en tinas de hormigón donde, una vez vinificado, el vino reposa 9 meses.

MARIDAJE

Arroces, pescados, marisco

iguazú
VINS AL MAJOR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Empordà

REGIÓN
Alt Empordà

AÑO DE CREACIÓN
1305

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Convencional

VIÑEDO PROPIO
Yes

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Yes

VITICULTURA
Ecológica