



VERD ALBERA

producto.variedad ["65% Garnacha blanca - 5% Macabeo - 7% Muscat", "2% Garnacha tinta - 1% Chardonnay"]

producto.maridaje Arroces, pescados, marisco

producto.crianza 9 meses en hormigón

producto.anyada 2023

producto.gradoAlcohólico 13,50%

producto.temperaturaDeServicio 10-12 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Amb amics, Relax o introspecció

PRODUCTO.ELABORACION

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 tinajas de hormigón donde, una vez vinificado, el vino reposa 9 meses.

PRODUCTO.MARIDAJE

Arroces, pescados, marisco

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Empordà

BODEGA.REGION

Alt Empordà

BODEGA.ANYOCREACION

1305

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica