

ALES BLANQUES

TERRA REMOTA +



Ales es el nuevo proyecto de la reconocida bodega de l'Empordà Terra Remota. Una selección de Garnachas blancas y tintas de viñedos de l'Empordà y de la Terra Alta elaborados con la maestría a la que nos tienen acostumbrado la familia Bournazeau. Una fruta intensa y una elaboración limpia y precisa impregnan toda una gama diseñada para dar placer con una relación calidad precio imbatible.

Las aves representan el viaje que deben hacer las uvas desde la Terra Alta hasta el Empordà, y también la conexión etérea entre dos grandes zonas de Garnacha, entre el frío y húmedo Empordà y la extrema y seca Terra Alta, entre el norte y el sur, un símbolo de la unión entre dos terruños, dos pueblos, dos viñedos que se complementan para ser más que la suma.

Productor:	Terra Remota
Denominación:	D.O. Catalunya
Origen:	España / Empordà
Graduación:	13,5 °
Presentación:	75 cl.
PH:	3,30
Acidez:	4,67 g/l
Varietades:	Garnacha Blanca 100%
Producción:	12.000 botellas
Vendimia:	Manual en cajas de 100 Kg.
Fermentación:	A temperatura controlada (16-18°C)
Crianza:	Sobre lías finas durante 4-6 meses.
Temperatura de servicio:	12-14°
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

MARIDAJE

Aperitivos, marisco, pescado, carnes blancas, parrilladas.

NOTAS DE CATA

Con un precioso color dorado y reflejos verdes, en nariz destacan frutas de hueso y flores blancas, es perfumado y seductor. En boca una buena acidez acompaña a este vino untuoso que en boca despierta de nuevo recuerdos de melocotón, pera y mango. Un vino que es fresco y goloso a la vez, con un final largo y delicioso.