



LAURONA

EL MIRALL DEL TEMPS

mon + sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

BLANC 2018

Garnatxa · Macabeu

Vi blanc per a experts, elaborat a partir de vinyes velles de Macabeu i Garnatxa Negra d'altura – aquest és el Secret del Blanc de LAURONA.



Aparença: Groc pàl·lid, gairebé transparent.



Aroma: Aromes de pruna groga amb un fons floral de flors de cirerer i ametller. A mesura que s'obre, emergeixen notes associades a l'envelliment, evocant la brolla, on predominen les notes de lavanda silvestre juntament amb subtils tocs de cendres de fòsfor.



Boca: Dolç i intens al paladar, amb bona acidesa i un deliciós toc salí. Juntament amb el seu aroma ampli i complex, omple el paladar i deixa un postgust llarg i elegant.



Vinificació: Una part del most fermenta en bótes d'acàcia de 500 litres, mentre que una altra part fermenta en dipòsits d'acer inoxidable.



Criança: Una part del vi realitza la seva criança sobre lies en bótes d'acàcia de 500 litres, mentre que una altra part madura en bótes de roure francès de 300 litres.



Maridatge: Acompanya perfectament marisc, peix, paella, sushi i formatges.



Conservació: 7 - 10 anys



Alcohol: 14,5% vol.

Acidesa: 5,4

pH: 3,3

Acidesa Volàtil: 0,55



Premis: MEDALLA DE PLATA · International Wine & Spirits Awards 2021



CELLER LAURONA
laurona@cellerlaurona.com
T. (+34) 977 83 17 12
www.cellerlaurona.com