

BODEGA

LABOTERA



L'ARNOT

BLANCO



LOCALIZACIÓN

País: España

Denominación de origen: Terra Alta

Centro de elaboración: Batea



VARIEDADES

Garnacha blanca 50% y macabeo 50%



VINIFICACIÓN

Fermentación a temperatura controlada



CRIANZA

Vino joven

FICHA DE CATA



DESCRIPCIÓN

L'Arnot es fruto de la combinación de nuestras garnachas y el crujiente sabor del Macabeo, recogidas y recibidas en la bodega en muy poco tiempo, para evitar posibles oxidaciones. La fermentación se realiza a bajas temperaturas con trullos tradicionales. Finalmente se obtiene este vino bien equilibrado y, a la vez, tan característico de nuestra zona.



CATA

Color amarillo pálido, con reflejos verdes y brillantes; la lágrima es fina.

Destaca por su intensidad aromática de frutas cítricas y blancas como la pera. Muestra un magnífico equilibrio y buena frescura en nariz.

En boca es fresco y sabroso. Se aprecia un buen equilibrio nariz-boca, un paso que recorre todo el paladar y que hace que sea fácil de beber.

