

CELLER

LABOTERA



MUDÈFER

BLANC



LOCALITZACIÓ

País: Espanya

Denominació d'origen: Terra Alta

Centre d'elaboració: Batea



VARIETATS

Garnatxa blanca 100%



VINIFICACIÓ

Fermentació a temperatura controlada



CRIANÇA

De 6 a 8 mesos en bota francesa nova

FITXA DE TAST



DESCRIPCIÓ

Els raïms provenen, després d'una primera selecció en camp, de vinyes velles recollides a mà. Aquests raïms donen estructura i bona acidesa al vi.

El most fermenta a una temperatura controlada de

14 °C en dipòsits d'inox i després es transvasa en botes noves de roure francès de 300 L, on fa una criança mínima de 6 mesos.



TAST

Color daurat, amb reflexos verds i grisos, típics de la garnatxa blanca.

En nas, trobem notes cítriques i de fruita blanca madura, pera, poma, amb tocs de fruites tropicals i florals mixtes amb notes de torrat i cafè que deriven de la criança en fusta. Al final, es pot notar una mica d'amargor, tipicitat de la varietat de raïm.

En boca, trobem notes cítriques i fruita blanca en harmonia amb la part torrada de la criança en roure francès.

La rodonesa que tenim en boca es deu a la tasca que fa la solada fina després de la fermentació alcohòlica amb la tècnica del "batonnage".