

CELLER

LABOTERA



L'ARNOT

BLANC



LOCALITZACIÓ

País: Espanya
Denominació d'origen: Terra Alta
Centre d'elaboració: Batea



VARIETATS

Garnatxa blanca 50% i macabeu 50%



VINIFICACIÓ

Fermentació a temperatura controlada



CRIANÇA

Vi jove

FITXA DE TAST



DESCRIPCIÓ

L'Arnot és fruit de la combinació de les nostres garnatxes i el cruixent sabor del Macabeu, recollides i rebudes al celler en molt poc temps, per evitar possibles oxidacions. La fermentació es realitza a baixes temperatures amb trulls tradicionals. Finalment s'obté aquest vi ben equilibrat i alhora tan característic de la nostra zona.



TAST

Color groc pàl·lid, amb reflexos verds i brillants, la llàgrima és fina.

Destaca per la seva intensitat aromàtica de fruites cítriques i blanques com la pera. Mostra un magnífic equilibri i bona frescor en nas.

En boca és fresc i saborós. S'aprecia un bon equilibri nas-boca, un pas que recorre tot el paladar i que fa que sigui fàcil de beure.

