

CELLER

LABOTERA



VILA CLOSA

GARNATXA PELUDA



LOCALITZACIÓ

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



VARIETATS

Garnatxa Peluda 100%



VINIFICACIÓ

Maceració pel·licular de 25 dies i fermentació alcohòlica en dipòsits d'inox. Posterior criança amb lies fines



CRIANÇA

6/8 mesos de criança en fudres de roure francès

FITXA DE TAST



DESCRIPCIÓ

Expressió màxima del nostre "terroir" calcari. Elaboració amb vinyes velles de baixa producció. La producció d'aquest vi és limitada: només se n'elaboren un total de 3.500 ampolles de 75 cl.



TAST

Color vermell cirera amb reflexos violacis. En nas, és intens, amb aromes a fruita vermella madura amb una barreja de notes especiades i torrades gràcies a l'envelliment en fudres de roure francès de 2.500 L. En boca, és saborós, vellutat i equilibrat, amb una bona acidesa i un llarg postgust. Temperatura de servei recomanada: 16 °C



RECONeixEMENTS

2024 Medalla plata Concours Grenaches du Monde

