



# MAR DE BATEA

## BLANC



### LOCALITZACIÓ

*País:* Espanya

*Denominació d'origen:* Terra Alta

*Centre d'elaboració:* Batea



### VARIETATS

Garnatxa blanca 100%



### VINIFICACIÓ

Fermentació a temperatura controlada



### CRIANÇA

6 mesos sota el mar a uns 10 metres de profunditat al Delta de l'Ebre (mar Mediterrani) per part de Thalassa Sea Wines.

### FITXA DE TAST



### DESCRIPCIÓ

La intriga de com fer que els nostres vins més representatius vagin un pas més enllà, neix aquest projecte, una mena d'experiment de què passaria si...?, la fusió de la terra i del mar, dos vessants tan oposats, però que fan que aquest vi blanc assoleixi la màxima expressió tant aromàtica com gustatives



### TAST

De color groc pàlid amb reflexos grisos, molt brillants. Amb aromes varietals, molt intensos, frescos i amb un punt minerals. En boca és dens i untuós, a l'una de fresc, un vi que et farà salivar, i amb un final en boca amb bona persistència.