



**VARIEDAD DE UVA:** 95% Garnacha blanca & 5% Macabeo

**GRADUACIÓN:** 13%

**NOTA DE CATA:** Color amarillo pajizo, limpio y brillante con ligeros destellos verdosos. Suaves aromas florales que se hacen más intensos conforme el vino se va abriendo al contacto con el oxígeno. También se intuyen aromas a plátano, frutas tropicales y cítricos. En boca un vino elegante y equilibrado con cierta persistencia en boca.

Temperatura de consumo idónea: 8º-10º

Premio **Bacchus plata 2013**

**GARNACHA BLANCA:** La Garnacha blanca es una mutación de la garnacha tinta que apareció en la zona de Cataluña. Comparte en gran medida las características vitícolas y enológicas, con la garnacha tinta, salvo el color del racimo. Se cultiva en el sureste de Francia y en el Noreste de España

**MACABEO (VIURA)** El macabeo es una variedad cultivada en Cataluña, Aragón y La Rioja, Castilla la Mancha, Valencia y Extremadura. En rioja se la conoce por Viura. Racimos muy grandes y compactos; Bayas de tamaño medio grande, de forma redondeada y hollejo grueso, muy uniformes. Poca pruina.