



vinys domènec

BANCAL DEL BOSC

GARNATXA BLANCA 2019

Aquest vi de garnatxa blanca és llaminer i fresc, destaca la fruita blanca, la pera i la flor blanca d'ametller, submergides amb unes notes de mel d'alissum, anisats de fonoll i un ram d'herbes silvestres com la ravenissa, la dent de lleó i el lligabosc amb un final llarg d'agradables tocs salins.

- **TIPUS DE SÒL:** Un Bancal a 400 metres d'altitud orientat a nord, protegit pel bosc dels vents de llevant que li donen una expressió única. Sòl argilós-calcarí que li aporten tipicitat i finor.
- **VITICULTURA:** Ecològica certificada pel C.C.P.A.E. en Conversió.
- **VARIETY:** 100% Garnatxa Blanca..
- **COLLITA:** Classificació de Collita: Excel·lent. Una primavera en poques pluges i un estiu sec. La verema va començar el dia 9 de setembre.
- **ELABORACIÓ:** Entrada del raïm a la càmera fins a baixar la temperatura a 2-4°. Derrapat i sagnat al cap de poques hores per començar la fermentació alcohòlica. Cinc mesos amb les lles fines en dipòsit d'acer inoxidable.

Imatges referents al MURAL DE TAST BOTÀNIC

- *Juglans regia* (Noguera)
- *Lobularia maritima* (Alissum)
- *Lonicera etrusca* (Lligabosc)
- *Oxalis pes-caprae* (Agret)
- *Retama monosperma* (Ginesta blanca)
- *Rumex acetosa* (Agrella)
- *Sambucus nigra* (Flor de saüc)
- *Taraxacum officinale* (Dent de lleó)

- **COLOR:** Net i brillant de color groc palla en tons verds.
- **AROMA:** Intensitat de fruita fresca blanca principalment pera silvestre i poma amb notes de flor blanca d'ametller i rosa canina amb uns tocs finals de fonoll.
- **GUST:** És llaminer i fresc, destaca la fruita blanca, la pera i la flor blanca d'ametller, submergides amb unes notes de mel d'alissum, anisats de fonoll i un ram d'herbes silvestres com la ravenissa, la dent de lleó i rosa canina amb un final llarg d'agradables notes salines.

DIÒXID DE SOFRE TOTAL: 45mg.

GRAU ALCOHÒLIC: 13,5% vol.

ACIDESA TOTAL: 5,8g TAR/L.

ACIDESA VOLÀTIL: 0,44g/L.

