



Vinys Domènech

BANCAL DEL BOSC

GARNACHA BLANCA

Este vino de garnacha blanca es goloso y fresco, destaca la fruta blanca, la pera y la flor blanca de almendro, sumergidas con unas notas de anís, de hinojo y un ramo de hierbas silvestres como la rabaniza, el diente de león y la madreselva con un final largo de agradables toques salinos.

- **TIPO DE SUELO:** Un bancal a 400 metros de altitud orientado al norte, protegido por el bosque de los vientos de levante que le dan una expresión única.
Suelos arcillosos-calcáreos que le dan tipicidad y finura.
- **VITICULTURA:** Certificado orgánico C.C.P.A.E. En conversión.
- **VARIEDAD:** 100% Garnacha Blanca
- **ELABORACIÓN:** Las uvas se introducen en la cámara hasta que la temperatura se reduce a 2-4º. Despalillado y sangrado después de unas horas para iniciar la fermentación alcohólica. Cinco meses con las finas en depósitos de acero inoxidable.
- **COLOR:** Amarillo pajizo limpio y brillante en tonos verdes.
- **AROMA:** Intensidad de fruta blanca fresca principalmente pera silvestre y manzana con notas de flor blanca de almendro y de rosa silvestre con algunos toques de hinojo.
- **GUSTO:** Es goloso y fresco, destacando la fruta blanca, la pera y la flor blanca del almendro, sumergidas con notas de anisados, hinojo y un ramo de hierbas silvestres como la Rabeniza, diente de León y rosa canina con un final largo con agradables notas salinas.

Imágenes referente 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)

