

La Branca

Nita Blanco



Quantitat: 75 cl
Pes aproximat: 1.40 gr

Vi Blanc

22.70

IVA del 21 % inclòs

Catalogat. Molt poques existències

180

Descripció: El Nita Blanco és un vi blanc del Priorat elaborat per l'enòloga Meritxell Pallejà a Gratallops.

Característiques principals

Celler: Meritxell Pallejà (Projecte Nita).

Zona: D.O.Q. Priorat, Catalunya.

Varietats de raïm:

Garnatxa Blanca (70%)

Chenin (10%)

Viognier (5%)

Altres raïms de taula (7%)

Vinificació:

Verema manual.

Desrapat total i premsat.

Desfangat en fred durant 48 hores.

Fermentació alcohòlica a temperatura controlada.

Criança:

3 dies en bótes noves de roure.

3 mesos a dipòsits.

Alcohol: 14,5%.

Estil: Blanc aromàtic, fragant i tradicional.

Notes de tast:

Aromes de fruita blanca madura, flors i herbes mediterrànies.

Boca fresca, amb bona acidesa i final llarg.

Context del celler

Meritxell Pallejà és una enòloga amb experiència internacional (Borgonya, Napa Valley) que el 2004 va iniciar el seu propi projecte al Priorat. La seva filosofia es basa en la viticultura biodinàmica, on els cicles de la lluna tenen un paper important en l'elaboració dels vins.