

Aixart

... la personalitat i misticisme de la garnatxa



De color groc palla amb matisos verdosos, d'aspecte nítid.
Llàgrima abundant que insinua densitat.

És un vi complex i ric en matisos, on destaquen les notes dolces de pastisseria (brioix, llevat i anís) sobre un fons de fruita confitada (orellana, meló), especiat (vainilla, nou moscada) i de fruit sec torrat (avellana).

En boca té una entrada ampla i sedosa, un vi estructurat i dens que omple tot el seu pas per boca. La bona frescor equilibra tot el conjunt i fa vibrar les papil·les gustatives, fent un vi persistent i llarg que no deixa indiferent.

Servir entre 10-12° C.

És un excel·lent acompanyant d'arrossos i pastes.
Combina perfectament amb tot tipus de peixos i carns blanques. Company ideal de formatges curats.

Tipus de producte:

Blanc fermentat i criat en bota. Anyada 2021.
Embotellat juny 2022.
DO Catalunya

Tipus de raïm:

100% GARNATXA BLANCA
Conducció tradicional en vas
Localització: Al Pla de Manlleu a les vinyes de +500m.
d'alçada sobre un sòl argilo-calcari.
Verema: Collita manual, setembre de 2021 (garnatxa)

Elaboració:

Pre maceració de 8 hores a 15°C.
Fermentació i maceració en fred
(màxim 16°C) i criat en bota.
Criança: Quatre mesos en bóta de roure francès

Graduació: 13,5 % vol.