

PREMIUM

TERROIR AL LÍMIT PEDRA DE GUIX

Branco



PAÍS

ES

REGIÃO

Priorato

PRODUTOR

Terroir al Límit - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

13%

NOTAS E PREMIAÇÕES

RP 94

DEGUSTAÇÃO

Com características mais minerais do que frutadas, apresenta notas salinas na boca. Um vinho suculento, que vai deixar a boca salivando, o que faz dele um ótimo parceiro para a mesa.

TERROIR

Pedro Ximénez de Lloar, com solos argilosos; Macabeo de Torroja, com solos de leito de rio; Garnacha Blanca de Poboleda, com solos de xisto e piçarra. Rendimento de 3 toneladas/hectare.

ELABORAÇÃO

As uvas não desengaçadas são aos poucos colocadas em uma antiga basket press vertical, enquanto são levemente pisadas. Quando a carga se completa, são prensadas. Com esse processo, obtém-se uma combinação de extração, oxidação e maceração que dá aos vinhos brancos da Terroir al Límit sua expressão tão característica. Passa por fermentação malolática. O vinho permanece 24 meses em barricas de 500 litros antes de ser engarrafado. Produção: 4 mil garrafas.

QUANDO BEBER

Entre 2015 e 2022.


SAFRA 2012


UVAS

1/3 Pedro Ximénez, 1/3 Macabeo e 1/3 Garnacha Blanca

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.