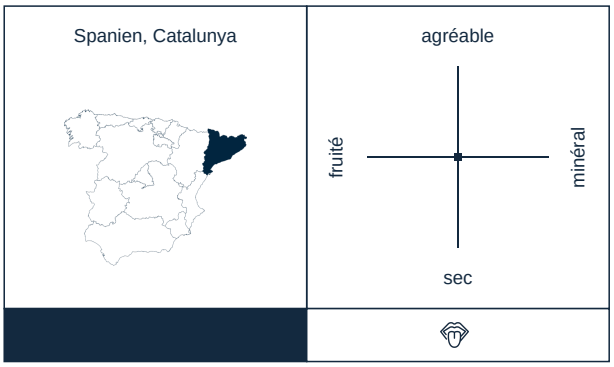
COMA CALCARI GARNACHA BLANCA DOQ COMA CALCARI DOQ

FINCA MAS D'EN GIL | 2022



Le bouquet opulent se révèle intense et complexe : fines herbes (sauge, menthe), notes florales, arômes fruités rappelant les fruits indigènes et tropicaux avec des accents dorange. Il annonce un vin dense, nuancé, aux multiples facettes. Le palais développe une structure complexe présentant des aspects crémeux mais exprimant aussi de lacidité, de la minéralité et même une touche salée.
La discrète amertume en finale confère à ce vin une structure et une vivacité particulières.



Garnacha Blanca

Maturité optimale: 2 - 5 Années

20% du moût est vinifié en barriques usagées de 500 litres où il est ensuite élevé pendant six mois supplémentaires. Les 80% restants sont fermentés et élevés en cuve inox.

floral, fruits à noyau, amande, minéral, végétal sec

poisson, volaille, cuisine végétarienne, fromages, tapas

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873