


PI - 3,1415




Origen	España	
Zona	Aragón	
Variedad	100% Garnacha blanca	
Edad viñedo	60 años	
Producción	3000 - 4000 kg/ha.	
Suelos	Arcillo calcáreos	
Altitud	800 - 900 m.	
Viticultura	Tradicional	

Elaboración

Tipo de recolección	Manual	
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16°C	
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total	
Tiempo en bodega	6 meses en roble francés	
Tiempo en botella	> 3 meses	

Cata

Color	Amarillo con destellos alimonados.	
Aroma	Aromas de frutas de carne blanca (melón, pera y manzana), que se funden con aromas de miel y mantequilla. Ligeros aromas especiados y de crianza.	
Boca	Voluminoso y graso, con un paso limpio y untuoso gracias a su acidez sostenida. Postgusto muy largo.	

Maridaje

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.	
Temperatura de servicio 10°C	

Logística

UPC	815722010158	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	74,4 mm	
Peso (vacía)	560 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	23 x 16 x 33,5 cm	31 x 23,5 x 33,5 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	7,5 kg	15 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 183 cm	120 x 100 x 183 cm
Cantidad de botellas	720	900
Peso	920 kg	1145 kg