

Panical - Celler Arrufí blanc



Denominació d'Origen Terra Alta

Ubicació: al municipi de Batea, a 379 m per sobre del nivell del mar

Varietats: Garnatxa blanca 100%

Vi jove, ecològic i vegà

Verema

Durant el mes de setembre es seleccionen les millors vinyes i quan el raïm es troba en el moment òptim de maduració es recull el fruit.

Elaboració

Fermentació a temperatura controlada a 16-18°C, durant dues setmanes aproximadament. Posterior criança amb lies al dipòsit d'inox durant uns tres mesos.

Nota de tast

Visual: Color groc amb tonalitat grisosa, de bona lluminositat i brillant.

Olfactiu: Destaquen les notes cítriques i de flor blanca, després van apareixent notes de fruita dolça amb un final d'ametlla, conjunt dominat per la frescor inicial.

Gustatiu: El pas en boca combina una gran estructura varietal amb una acidesa que tensa el conjunt, tornen a sortir les notes cítriques i florals. Un vi elegant i generós, bon pas en boca i persistent.