

# Vega ORGANIC Vella

## VEGA VELLA Monovarietal Garnacha Blanca



Garnacha Blanca.



12,5% Vol.



Crianza sobre lías en depósito de hormigón durante 6 meses.

Maceración pedicular en frío, seguido de un ligero prensado, obteniendo así el mosto yema, el cual desfangaremos estáticamente por frío en depósito de acero inoxidable. Pasando posteriormente a su fermentación en huevo de hormigón. Culminando dicho proceso con una crianza sobre sus lías durante 5 meses para su posterior reposo en botella.



Color amarillo pálido con ligeras irisaciones verdosas.



Intensidad aromática alta y de gran complejidad. Equilibrio aromático con notas florales, frutas blancas de hueso y pepita, con un sutil fondo cítrico y herbáceo.



Untuoso, de gran volumen en boca. Acidez muy bien equilibrada y compensada con el dulzor del tanino característico de la variedad.



8-10°C.



Marida con patés, todo tipo de quesos, frutos secos, además de pescados y mariscos, ideal para aperitivos.