



Ètnic Blanc 2011

Región: D.O. Montsant (Cataluña, España)

Variedades: 100% Garnacha Blanca

Vendimia: Uvas seleccionadas procedentes de viñedos viejos.

Elaboración: Inicio de fermentación en tinas de acero inoxidable. Final de fermentación en barricas nuevas de roble francés (300 litros) con sus lías mediante la técnica del *battonage*.

Crianza: 5 meses en barricas de roble francés.

Graduación: 13,5% vol.

SO₂ total: 137 mg/L

Acidez total: 6,1 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,32 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,44 g/L

Tipo de botella: Borgoña

Nota de cata: *Brillante color dorado. Complejo en nariz con notas a hierbas mediterráneas, flores blancas, hierba de limón, en el fondo algunas notas tostadas y cremosas. Elegancia y redondez en boca, sutil pero a la vez complejo y persistente.*

Reconocimientos:

AÑADA 2010

- 90 puntos *Guía Peñín 2013*

AÑADA 2009

- 90 puntos *Guía Peñín 2012*