



## 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.

**SO<sub>2</sub> 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