

Estones Vins



Vine

D.O. Terra Alta

Varietats: 80% garnatxa blanca, 20% macabeu.

Alcohol: 13,5%

Acidesa: 4,9 g/l

Sucres: 0,6 g/l

Terrer: Panal (argila blanca)

Collita: 2019

Producció: 1.200 ampolles de 0,75 cl.

Verema i vinificació:

Verema manual. Derrapat i maceració en fred.

Premsat suau.

50% de la garnatxa blanca, fermentada i criada en bótes noves de roure francès i acàcia durant 8 mesos. L'altre 50% de la garnatxa blanca, fermentada en dipòsits d'inox. Macabeu fermentat en inox i criat amb mares durant cinc mesos.

Estabilitzat amb fred, clarificat i filtrat suau abans de l'embotellat.

Tast:

Groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Net i brillant. Complexa en aromes, destaca la seva fruita fresca (poma, pera, pinya), tocs anisats i de fonoll, amb un fons de vainilles, tofee, cacau i fruita seca.

D'entrada àmplia, mostra molta subtilesa en boca, amb notes cremoses i afruitades, amb un final de boca balsàmic.

Maridatges:

Per la seva estructura i acidesa, formatges cremosos i curats, embotits, peixos al forn i carns blanques, maridaran a la perfecció per contrast de textures.

Estones de Mishima "Vine", està inspirat amb la cançó de la banda barcelonina. És una cançó d'amor, que parla d'un retrobament esperat. Aquest retrobament és el que interpretem quan es troben la garnatxa blanca i el macabeu. Una història d'amor llargament esperada i amb una llarga tradició a la Terra Alta.

