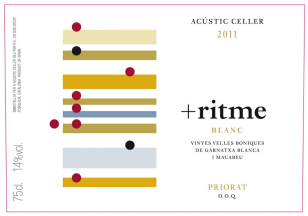

+ Ritme Blanc

6 unidades por caja

Macabeo y Garnacha / 2016

BODEGA: RITME CELLER

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.Q. Priorat

Vino Blanco

Desde el absoluto respeto y admiración hacia la historia y personalidad del Priorat queremos humildemente intentar expresar su nobleza, tradición e historia a través de este vino. Queremos enseñar el "ritmo" del Priorat, el ritmo de la licorella rota y deshecha, el ritmo del sol abrasador en verano y cálido y cariñoso en invierno, el ritmo de la brutal orografía de la zona, el ritmo de la personalidad de sus habitantes y tradiciones, el ritmo del espíritu de su profunda y mística historia a través del ritmo de las nobles viñas viejas de las variedades autóctonas.

Respetando mucho la uva, buscamos la expresividad varietal de estas uvas autóctonas. Recogida manual. Maceración en frío durante 2 días para extraer al máximo el carácter de la uva el 30% del cual fermenta en barricas de roble francés nuevo y el 70% fermenta en depósitos inox. Este vino y el restante que fermenta en inoxidable se trabaja con sus finas lías durante 11 meses. Posteriormente se estabiliza lo mínimo para mantener su identidad más pura.

Elaboración: Coupage

Crianza: Crianza

Graduación: 14%

Temperatura de servicio óptima: 7-9 ºC

Nota de cata:

Color amarillo borde verdoso. Olor a fruta madura, anís y flores silvestres. Graso, buena acidez, equilibrado.

Maridaje:

Arroces caldosos, marisco a la plancha, pescado azul, cocina oriental, jamón ibérico de bellota, quesos de cabra.