

# Foranell Garnatxa Blanca

**Variedades:** Garnatxa Blanca

**Añada:** 2015

**Grado alcohólico:** 13 %

**Tipo de vino:** Blanco seco



**Denominación de origen:** DO Alella

**V iña:** Parcela “La Sentiu”, viña de 20 años cultivada en agricultura ecológica.

**Terreno:** Arenisca granítica (Sauló), orientación Sureste en laderas del 35% de desnivel, a 320 m de altitud, frente al mar.

**Vinificación:** Cosecha y selección de la uva a mano. La fermentación se produce en depósito de inox, donde está en contacto con sus lías durante 9 meses. Posterior envejecimiento de un mínimo de dos años en botella.

**Producció limitada:** 1500 botellas de 75 cl.

## **Nota de cata:**

Color vivo, de alta intensidad. Tonos amarillos con reflejos dorados.

En nariz muestra recuerdos de hierba seca, como hinojo, manzanilla que reposa sobre un lecho de fruta de pulpa amarilla, con un aire meloso y un trasfondo de frutos secos.

En boca se muestra presente en la parte delantera de la boca, y en su evolución del paso en boca, va llenando todos los espacios. Es un vino

estructurado, equilibrado.

Al final notas terrosas se mezclan con el frescor ácido, dando un vino largo y persistente que deja la boca limpia a pesar de su volumen.

## **Menciones y premios destacados:**

Medalla de plata en el certamen internacional “Grenaches du Monde” 2019

Medalla de oro en el certamen internacional “Grenaches du Monde” 2020

Medalla de oro en el certamen internacional Gilbert & Gaillard 2019.

Medalla de oro en el certamen internacional Gilbert & Gaillard 2020.

Vinari de Oro 2020 al mejor vino de la DO Alella.

Guía de Vins de Catalunya 2021– Puntuación: 9.73

Guía Peñín 2021 - Puntuación 91.