

Foranell Garnatxa Blanca

Varietats: Garnatxa Blanca

Anyada: 2015

Grau alcohòlic: 13 %

Tipus de vi: Blanc sec

Denominació d'origen: DO Alella



Vinya: Parcel·la “La Sentiu”, vinya de 20 anys cultivada en agricultura ecològica.

Terreny: Sauló granític, orientació Sud-est en costers de 35% de desnivell, a 320 m d'altitud.

Vinificació: Collita i selecció del raïm a ma. La fermentació es produeix al dipòsit d'inox on està en contacte amb les seves lies durant 9 mesos. Posterior envelliment d'un mínim de dos anys en ampolla.

Producció limitada: 1500 ampolles de 75 cl.

Nota de tast:

Color viu, d'alta intensitat. Tons grocs amb reflexos daurats.

Al nas mostra records d'herba seca, com fonoll, camamilla que reposa sobre un llit de fruita de polpa groga, amb un aire melós i un rerefons de fruits secs.

En boca es mostra present a la part davantera de la boca, i en la seva evolució del pas de boca, va omplint tots els espais. És un vi estructurat, equilibrat.

Al final notes terroses es mesclen amb la frescor àcida, donant un vi llarg i persistent que deixa la boca neta a pesar del seu volum.

Mencions i premis destacats:

Medalla de plata al certamen internacional “Grenaches du Monde” 2019

Medalla d'or al certamen internacional “Grenaches du Monde” 2020

Medalla d'or al certamen internacional Gilbert & Gaillard 2019.

Medalla d'or al certamen internacional Gilbert & Gaillard 2020.

Vinari d'or 2020 al millor vi de la DO Alella.

Guia de Vins de Catalunya 2021– Puntuació: 9.73

Guia Peñín 2021 -Puntuació 91.