

Foranell Garnatxa Blanca

Variétés: Garnatxa Blanca

Millésime: 2015

Degré alcoolique: 13%

Type de vin: Blanc sec



Dénomination d'origine: DO Alella

V ignoble: parcelle «La Sentiu», un vignoble de 20 ans cultivé en agriculture biologique.

Terrain: Grès granitique (Sauló), orientation sud-est sur des pentes à 35% de dénivelé, à 320 m d'altitude, face à la mer.

Vinification: Vendanges et sélection des raisins à la main. La fermentation se déroule en cuve inox, où elle est en contact avec ses lies pendant 9 mois. Elevage ultérieur pendant au moins deux ans en bouteille.

Production limitée: 1500 bouteilles de 75 cl.

Note de dégustation:

Couleur vive et de haute intensité, tons jaunes avec des reflets dorés.

Au nez il montre des souvenirs d'herbe sèche, comme le fenouil, la mançanille qui repose sur un lit de pulpe jaune de fruit, avec un air miellé et un fond de fruits secs.

En bouche il est présent dans la partie avant de la bouche, et dans son évolution du passage en bouche, il remplit tous les espaces. C'est un vin structuré et équilibré.

À la fin, des notes terreuses se mêlent à une fraîcheur acide, donnant un vin long et persistant qui laisse la bouche propre malgré son volume.

Mentions et récompenses exceptionnelles:

Médaille d'argent au concours international "Grenaches du Monde" 2019.

Médaille d'or au concours international "Grenaches du Monde" 2020.

Médaille d'or au concours international Gilbert & Gaillard 2019.

Médaille d'or au concours international Gilbert & Gaillard 2020.

Vinari de Oro 2020 pour le meilleur vin de la DO Alella.

Guide des Vins de Catalunya 2021 - Note: 9,73

Guia Peñín 2021 - Score 91.

Celler Quim Batlle, La Sentiu s/n, 08391 Tiana (Barcelona) - Tel. 648180035 - celler@joaquimbattle.com - www.joaquimbattle.com

