

Cap Problema Blanc de Garnatxa

- Cupatge: 100% Garnatxa blanca
- Selecció de vinyes autòctones
- Maceració en les pells 4 hores.
- Sagnat i fermentat en inox i a temperatura controlada i embotellat abans d'acabar la fermentació.
- Criança durant 4 mesos en rima.
- Desgorjat manual amb tap de corona xapa.
- Vi escumós apte per vegans, sense sulfits afegits.
- Vi de producció molt limitada.
- Reconeixements: Medalla de Plata 2022 al Concurs Grenaches de Monde.



Cap Problema Blanc de garnatxa



- **CARACTERÍSTIQUES**
- **Regió**
Vi procedent de **La Pobla de Massaluca** i municipi, amb Denominació d'Origen Terra Alta. Amb una rica i llarga tradició vitivinícola, La Pobla de Massaluca té una extensió de 43,2 km² i es troba situada a més de 350 metres per sobre del nivell del mar, viu amb intensitat els vents del Garbí i el Cerd, fent d'aquesta zona un enclavament natural per al cultiu de la vinya. Amb un clima mediterrani i escassa pluviometria, La Pobla de Massaluca compta amb un entorn de gran espectacularitat natural i històrica.
- **Origen**
Vi escumós ancestral on el raïm prové de terrasses que decoren els turons ondulants de la regió i situades a altures superiors als 350 metres sobre el nivell del mar. Terra profunda, poc permeable i una perllongada exposició solar, permet una excel·lent qualitat de raïm, base imprescindible per a vins de qualitat, amb atributs inimitables i únics.
- **Producció**
6.500 Kg/Ha
- **Superfície**
140 Ha
- **NOTADE TAST**
- Daurat i brillant.
- Nas subtil i elegant, amb tocs de flors blanques i fruites blanques tropicals.
- En boca fresc i complex, amb una bombolla fina i elegant amb un toc de bolleria.
- **Temperatura de Servei**
6° C-8°C
- **Maridatge**
Tapes i aperitius.