

Font Calenta blanc

Cupatge: 50% Garnatxa i 50%
Macabeu

Blanca

Fermentació inox en Temperatura
Controlada

Criança 5 mesos amb lies (mares)
en dipòsit de ciment

Reconeixements: Medalla d'Or
Gillbert & Gaillard 2017, Menció
Vi blanc de Collita al concurs DO
Terra Alta 2017, 9,41 punts a la
Guia de Vins de Catalunya 2020


Agrícola i SC Terra Alta SCCL
www.catterra.es



Font Calenta blanc



Etiqueta

La silueta d'una rapa de raïm evoca el riu que, poc a poc, s'obre pas per nodrir la terra i regalar-nos el seu fruit. En aquesta ampolla, el resultat de la constància i l'esforç.

- **CARACTERÍSTIQUES**

- **Regió**

La viticultura té una tradició mil·lenària a la comarca de la Terra Alta. El reconeixement de la seva producció com a denominació d'origen va començar a gestar el 1972. El reconeixement públic va succeir amb el primer reglament de la DO i del seu Consell Regulador.

- **Origen**

Els sòls són principalment calcaris, pobres en matèria orgànica però amb una bona capacitat de reserva hídrica. Una pluviometria escassa aprox. 350 mm/any-, excel·lent exposició solar i dos vents dominants, el Cerç i el Garbí, caracteritzen aquesta zona i permeten una viticultura sostenible i una excel·lent maduració del raïm.

- **Producció**

7.500 Kg/Ha

- **Superfície**

110 Ha

- **NOTA DE TAST**

- Color llimona brillant. En nas flors blanques, herbes mediterrànies amb tocs balsàmics. En boca notes de fruites blanques, mineral i tocs herbacis amb un final llarg.

- **Temperatura de Servei**

7° C a 9°C

- **Maridatge**

Clàssic: pollastre al chilindrón. Terroir: formatges, foie, pastes.
Ètnic: bacallà al pil-pil.