

# TERRA DE NINGÚ WINES

## Garnatxa Blanca

Garnacha elegante y profunda.



### BODEGA

Terra de Ningú Wines nace del deseo de quitarse el corsé, de hacer los mejores vinos posibles sin tener que encajar con lo establecido, fuera de las D.O., mezclando uvas de distintas zonas por amor al arte, a lo artesano a y lo naturalmente bueno. Todos sus vinos son naturales.

### FICHA TÉCNICA

ORIGEN: Terra Alta.

VITICULTURA: Biodinámica.

TIPO: Blanco natural.

VARIETADES: Garnacha Blanca de 30 años.

SUELO: Calcáreo.

VINIFICACION: Practica terapias homeopáticas. Despallado, vinificado en diferentes tinas de acero inoxidable y fibra de vidrio hasta el coupage y luego en botella.

CRIANZA: En botella.

MARIDAJE: Pulpo, cangrejo, vieiras, dorada al horno, arroces, pastas, pescados.

### NOTA DE CATA

Blanco fresco, de gran personalidad en boca, que recuerda el carácter templario de la garnacha. Boca amplia. Cierta mineralidad. Hierbas frescas, Final persistente.