



# PROHOM

· EXPERIENTIA ·

Blanc  
D.O. Terra Alta

## VARIETATS

70%  
Garnatxa blanca

30%  
Viognier

Blanc Ecològic  CCPAE CT/1486

## GRAU

13,5% vol.

## COLLITA

2016

## COMENTARI DE L'ENÒLEG

Aquest és un vi on es reflexa la tipicitat i autenticitat de la Garnatxa Blanca de la Terra Alta amb una precisa aportació de Viognier que li confereix un equilibri amb identitat pròpia. Selecció acurada en parcel·la dels raïms, lleugera maceració pel·licular i vinificació en inox. a baixa temperatura. Un percentatge del 25% del vi, es criat durant 6 mesos en botes noves de roure francès de 500 litres per tal d'extreure i potenciar l'expressió varietal i càlida de la Garnatxa Blanca. Vi de gran complexitat, tant en nas com en boca on se'n presenta cremós, elegant i estructurat. Estem davant d'un vi blanc molt gastronòmic i que de ven segur ens captivarà.

## MARIDATGE



Ideal per a tot tipus d'arrossos, carns blanques i vermelles, formatges i peixos grassos i fins i tot un peus de porc amb la seva salsa.

## TEMPERATURA SERVEI



10°C

## PRESENTACIÓ



Caixa de 6 ampolles de 750 ml.  
Ampolla Magnum de 1500 ml.



### Celler **Coma d'en Bonet**

Camí de les Comes d'en Bonet s/n  
43780 GANDESA (Tarragona)  
Telf. 678 036 487  
dardell@dardell.es  
www.dardell.es