



AT Roca Janes



FICHA TÉCNICA

 AT ROCA

 CORPINNAT

 BLANCO

 XAREL-LO

 FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA EN BARRICAS VIEJAS DE 500L, Y POSTERIOR CRIANZA DE 12 MESES DEL VINO BASE. CRIANZA DE 40 MESES EN BOTELLAS SOBRE LÍAS

 VITICULTURA ECOLÓGICA

NOTA DE CATA

-VISUAL: Limpio y franco, con burbuja fina y evolución equilibrada

-AROMA: Nariz intensa con notas de fruta madura y recuerdos cítricos sutiles sobre un fondo de almendras tostadas, mantequilla y un toque de hierbas aromáticas como el hinojo

-SABOR: En boca es fresco y estructurado, con una buena persistencia, una marcada sapidez y un carbónico bien integrado que aporta una textura cremosa