



la gargantilla

by Valdemar

GARNACHA BLANCA 2024

**VINO DE PARCELA DOCa RIOJA
EDICIÓN LIMITADA DE 4.253 BOTELLAS**



6/8°C



Vol. 12%



100% Garnacha
Blanca



Vendimia manual por la mañana en cajas. Fermentación y posterior crianza parcial durante 4 meses en depósitos de acero inoxidable (65%) y barricas de roble francés de 500 litros (35%).



Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

En nariz, despliega una intensa y elegante expresión aromática, con notas de fruta de hueso como el albaricoque, cítricos como la mandarina y delicados matices de flor de tilo, eneldo y bergamota.

En boca, tiene una entrada suave y delicada, marcada por una acidez refrescante que resalta sus recuerdos cítricos y florales. El final es largo, vibrante y lleno de frescura.



Perfecto para acompañar pescados y mariscos, realzando su frescura y sabor. Su acidez equilibrada y perfil aromático lo hacen ideal para platos de cocina asiática, así como recetas especiadas o ligeramente picantes. También marida muy bien con arroces, especialmente aquellos de estilo meloso o con toques cítricos.

www.valdemarfamily.com

