



laplage

Argelès-Sur-Mer

Bocoy de castaño

IGP CÔTES CATALANES



PARCELA

Camí de la Retirada Suelos de Pizarras y calcáreo 0,7h - 120 msnm

100% Garnacha Gris 85 años

VINIFICACIÓN

Fermentación espontánea con levaduras salvajes de la propia uva, vinificación y crianza de 5 meses en tonel de castaño de 650 litros en contacto con Velo de Flor. Añadimos 1/1000 de vinos rancios dulces añada 1939, del Rosellón.

*Al no haber sido sometido a ninguna estabilización ni filtrado, puede presentar sedimentos con el tiempo.

2021

Vol%:12,5° - AT:5,4 - PH:3,1

NOTA DE CATA

Vino blanco de color salmón muy pálido, de nariz compleja y profundo cargado de notas de mandarina, manzanilla, jengibre y miel. En boca se muestra amable y directo, con texturas salinas y cremosas que le aportan profundidad y volumen. Buena acidez, integrada en su perfil fresco y aéreo, con un final de amable amargura y sedosidad. En segundo paso, nos muestra sus matices más ocultos, gracias a su doble vinificación. Persistencia media-alta y amplia paleta gustativa que le otorgan el don de la rareza, la singularidad y capacidad de convertirse en un vino que no dejará a nadie indiferente. Perfecto para acompañar cualquier tipo de gastronomía mediterránea, de inicio a fin y de mar a montaña.