

Terrae Finca la Dehesa

Specificaties

Afkomst: IGP Bajo Aragón	Smaakprofiel: Intens, rijk en complex
Alcoholpercentage: 13%	Kleur/soort: Blanco Fermentado
Serveertemperatuur: 6-8°C	
Serveertip: Lekker in combinatie met rijst, carpaccio, pasta, wit vlees, vis- en zeevruchten.	
Rijping: Fermentatie zonder schil in RVS gedurende 3 maanden op een gecontroleerde temperatuur van 14°C gevolgd door een rijping van 4 maanden op Frans eiken vaten van 500 liter. Rijping op eigen gistcellen, regelmatig battonage.	

Kenmerken

Druivenras: 100% Garnacha Blanca, single vineyard met kalkrijke ondergrond op 560 meter altitude. Biologische wijnbouw.

Awards:

Gouden medaille bij de International Organic Wine Award 2022
Grand Gold Medal bij de International Organic Wine Award 2021
Grand Gold Medal bij de International Organic Wine Award 2020

Afkomst: Belchite – IGP Bajo Aragón

Wijnjaar: 2020

Drinkvenster: 2025

Wijnbouwer: Bodegas Tempore

TEMPORE

Respeto por la Tierra. Pasión por el Vino



Proefnotitie:

Biologische wijnbouw met respect voor de natuur, in harmonie met het milieu, met minimale behandelingen.

Krachtig en gestructureerd met kruidige ondertoon. In de neus aroma's van wit fruit (peer, perzik), citrus en zoete florale tonen typisch aan Garnacha Blanca. Deze **fruitige, florale tonen** zetten zich verder in de mond: mango, grapefruit en citrustonen **gevolgd door een karakteristieke mineraliteit** eigen aan deze regio. Evenwichtige zuurtegraad en een lange, ronde afdronk.

