

# CLASS

PRIORAT  
D.O.Q



## El Vino

*Class Blanc es fresca y elegancia.*

*Elaborado con Garnacha Blanca y Xarel·lo procedentes de viñedos ecológicos y de viticultura regenerativa sobre suelos de llicorella, es un vino vivo, aromático y vibrante, fiel reflejo del carácter del Priorat.*

*Class Blanc nace de variedades blancas autóctonas del Priorat, plantadas en el paraje Tentiber, en Porrera. Las viñas, cultivadas en pequeños bancales de piedra sobre laderas de pizarra, permiten obtener un vino que expresa con precisión la identidad varietal y la esencia del terroir.*

## Nota de Cata



Limpio, brillante y de gran transparencia



Aromas de gran intensidad que revelan el carácter frutal expresado por la fruta tropical y los cítricos que se combinan con matices vegetales frescos de hinojo y anís.



Fresco y elegante, de acidez crujiente y gran persistencia en boca.

## Ficha Técnica

**Tipo de vino:** Blanco

**DO:** DOQ Priorat.

**Variedades:** Garnacha blanca , Xarel.lo

**Elaboración:** Vendimia manual en pequeñas cajas de 12 kg. Maceración pelicular prefermentativa en frío. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Crianza de 3 meses en depósitos de acero inoxidable, en contacto con las lías. Agricultura ecológica y regenerativa.

**Suelo:** Llicorella ( pizarra )



**Clima:** Típicamente mediterráneo litoral con algunas tendencias del clima mediterráneo continental.

**Temperatura de Servicio** 6 - 8 °C.

**Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

## Maridaje

Ideal para maridar con platos de la cultura mediterránea tal como arroces tradicionales, risottos, pastas cremosas o salsas de inspiración marinera. La combinación con moluscos, y también con pescados blancos o azules, bien a la plancha, horno, papillote o guisos ligeros logran un perfecto equilibrio y una gran sintonía gustativa.

 @ajvwine  
 ajvwine  
 www.ajv.wine

AJV

ALICIA I JOSEP VITICULTORS