

CLASS

PRIORAT
D.O.Q



El Vi

Class Blanc és frescor i elegància.

Elaborat amb garnatxa blanca i xarel·lo procedents de vinyes ecològiques i de viticultura regenerativa sobre sòls de llicorella, és un vi viu, aromàtic i vibrant, fidel reflex del caràcter del Priorat.

Class Blanc neix de varietats blanques autòctones del Priorat, plantades al paratge Tentiber, a Porrera. Les vinyes, cultivades en petits bancals de pedra sobre pendents de pissarra, permeten obtenir un vi que expressa amb precisió la identitat varietal i l'essència del terrer.

Nota de Tast



Net, brillant i de gran transparència.



Aromes de gran intensitat que mostren el caràcter afruitat expresat per la fruita tropical i els cítrics que es combinen amb matisos vegetals frescos de fonoll i anís.



Fresc i elegant, amb una acidesa cruixent i gran persistència en boca.

Fitxa Tècnica

Tipus de vi: Blanc

DO: DOQ Priorat.

Varietats: Garnatxa blanca, Xarel.lo

Elaboració: Verema manual en petites caixes de 12 kg. Maceració pel·licular prefermentativa en fred. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable amb temperatura controlada. Criança de 3 mesos en dipòsits d'acer inoxidable, en contacte amb les lies.

Agricultura ecològica i regenerativa.

Sòl: Llicorella (pissarra)




Clima: Típicament mediterrani litoral amb algunes tendències del clima mediterrani continental.

Temperatura de Servei: 6 - 8 °C.

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Maridatge

Ideal per maridar amb plats mediterranis com arrossos tradicionals, risottos, pastes cremoses o amb salses d'inspiració marinera. La combinació amb mol·luscs, i també amb peix blanc o blau, bé a la planxa, forn, papillota o guisats lleugers, aconseguen un perfecte equilibri i una gran sintonia gustativa.

 @ajvwine
 ajvwine
 www.ajv.wine

AJV

ALICIA I JOSEP VITICULTORS