



L'EFECTE VOLADOR blanc 2020

Garnatxa Blanca

L'Efecte Volador Blanc és el **primer vi** que surt al mercat i el primer que s'acaba. És un privilegi tenir-lo en la nostra gamma perquè és molt esperat per tots i el gaudeixen molts paladars. És el nostre "*nouveau*".

Apareix per primera vegada el 2014 i es converteix en un dels vins imprescindibles, ja que les varietats blanques són escasses al Priorat i la **garnatxa blanca** que tenim la cuidem com un tresor.

Part de la que tenim plantada a la zona de **Marçà**, està destinada a l'Efecte Volador Blanc. En concret, petites finques d'entre 16 i 21 anys que creixen sobre sòls de "**Panal**", que són sòls argilo-calcaris molt típics i característics del Montsant, i en sòls calcaris, amb alt contingut de **granit descompost i sorra**. Aquesta varietat de **sòls pobres** en matèria orgànica, juntament amb les condicions climàtiques bastant seques, i el treball que fem a la vinya **manualment**, permeten a la Garnatxa Blanca expressar-se de la millor manera possible.

La viticultura és **ecològica**, el que significa que no s'utilitzen productes químic-sintètics a la vinya. I al celler deixem que el raïm **s'expressi a la seva manera** per mantenir la seva essència més **pura** i fidel al seu terrer.

Així, aquesta anyada **2020**, el vi és **100% Garnatxa Blanca**.

De **caràcter fresc, amable i versàtil.**

En conjunt respon a les característiques típiques de la garnatxa blanca de la Mediterrània. Fruita una mica verda, així com d'albercoc i pera. Cítrics i altres tocs herbacis. Aromes de rosa blanca i algunes minerals.

Textura sedosa, complexitat una mica austera i un final lleugerament amarg és el que la fa ideal per maridar amb una gastronomia rica i variada.

Això és la garnatxa blanca.