



DIVERSE

Peralba, Vi Fi De Masia Blanc

L'Enclòs de Peralba

L'Enclòs de Peralba est le projet de Roc et Leo Gramona, cousins issus de la célèbre famille Gramona du Penedès. Ils s'appuient sur des générations d'expérience viticole, mais mettent l'accent sur les cépages locaux/autochtones, les pratiques biologiques et biodynamiques, une intervention minimale en cave et une expression maximale du terroir. De petites parcelles, souvent anciennes, donnent des rendements relativement faibles, ce qui contribue à la concentration et à la complexité.

Vi Fi de Masia Blanc

Le Vi Fi de Masia Blanc est un assemblage de Garnacha Blanca et de Malvasía de Sitges, issu de vignobles situés entre 266 et 450 m d'altitude sur des sols argilo-calcaires. La Grenache fait l'objet d'une courte macération pelliculaire préfermentaire, et la fermentation se fait avec des levures naturelles — la Malvasía apporte une acidité fraîche et des arômes floraux, tandis que la Grenache apporte richesse et texture. Le vin est élevé huit mois en œufs en béton, puis assemblé et mis en bouteille. Il présente des arômes de fruits blancs et jaunes, une fine minéralité et un équilibre entre fraîcheur et richesse. Suggestions d'accords : poisson grillé, crustacés et coquillages, plats de poulet en sauce crémeuse, fromages à pâte molle.



Référence

240273

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Divers
Pays	Espagne
Région	Catalogne
Appellation	Vino de Espana
Cépage(s)	Garnatxa, malvasia
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Poisson grillé, Crustacés et coquillages, Volaille, Fromages