

Naipes, Mus

garnacha blanche

*Vin biologique certifié et
biodynamique (demeter)*



APPELLATION:	Navarre
CLIMAT:	Continental
RAISIN(S):	Garnacha Blanche
SOL(S):	Sableux, Argileux, Calcaire
ÉLÉVATION:	420-450 mètres
ÂGE DU VIN:	20-35 ans
TYPE D'ÉLEVAGE:	Écologique & Biodynamique
ÉMONDAGE:	Vaso et Espaldera
PRODUCTION:	2000 boîtes



La région de Navarre est située au nord-est de la frontière avec la Rioja. Cette région s'expose à trois influences climatiques différentes: l'atlantique, la continentale et la méditerranéenne, ainsi qu'à une grande variété de types de sols et d'altitudes. Cela fait de Navarre une des régions les plus intéressantes en termes de viticulture en Espagne. Originaire de la Ribera Alta de Navarre, cette Garnacha Tinta enracinée dans une terre noble se retrouve au Val de Resa, dans la municipalité de Carcar. La récolte s'effectue au mois de septembre et, après une sélection, les grappes sont soumises à l'égrappage, légèrement écrasées et pressées pour passer aux cuves dans lesquelles, après 24 ou 48 heures, elles sont séparées du marc et fermentent à des températures contrôlées pendant 7 jours. Plus tard, il est clarifié et filtré avant la mise en bouteille.

Mus Garnacha Blanca est un vin élaboré pour Vinos de Terruño par la famille Pastor Gilabert en collaboration avec les frères Andres et Ramon Serrano, pionniers de l'agriculture biologique et biodynamique à Navarre, et Patxi Moriones, un œnologue profondément enraciné et bon connaisseur des régions de Navarre et Rioja.

Vinification: Fermenté utilisant des levures indigènes dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée.

Caractère: Le vin présente une tonalité dorée couleur paille, avec des reflets verts très doux. C'est un vin très aromatique avec des notes florales et de fruits tropicaux, comme celui de l'ananas. Lors de la dégustation, c'est une véritable explosion aromatique de fruits et d'agrumes très persistants avec une acidité modérée, qui finisse avec un goût très agréable.

Gastronomie: C'est un choix idéal pour les apéritifs. Aussi bien que pour accompagner toutes sortes de salades, fruits de mer et poissons. Il peut se combiner également avec toute sorte de fromages doux.