

Naipes, Musi garnacha blanca

*Vin organique certifié &
biodynamique (demeter)*

CONVIENT AUX VÉGANS

DÉNOMINATION

D'ORIGINE:	Navarre
CLIMAT:	Atlantique, méditerranéen
RAISIN(S):	Grenache blanche
SOL(S):	Sableux, argileux, calcaire
ALTITUDE:	420-450 mètres.
AGE DE LA VIGNE:	20-35 ans
AGRICULTURE:	Biologique, biodynamique
TAILLE DE LA VIGNE:	En espalier et en gobelet
PRODUCTION:	2000 caisses



La région de Navarre est située au nord-est de la Rioja. C'est une région qui bénéficie de l'influence de trois zones climatiques différentes, l'atlantique, la continental et la méditerranée, ainsi que d'une diversité de terrains et d'élévations. Ces caractéristiques font de la Navarre une des régions les plus intéressantes pour la viticulture en Espagne. Cette grenache blanche, enracinée dans ce terroir noble des vins, est située dans la localité de Val de Resa, dans le territoire communal de Carcar. La vendange se fait au mois de septembre, et après la sélection en cave, les grappes sont égrappées et légèrement pressées avant de passer aux cuvées, où après 24 ou 48 heures elles sont débourbées et soumises à une fermentation contrôlée pendant 7 jours. Ensuite, on passe à la clarification avant de sa mise en bouteille.

MUSI Grenache blanche est un vin élaboré pour Vinos de Terruños par la famille Pastor Gilabert, en partenariat avec les frères Andrés et Ramon Serrano, des pionniers de l'agriculture écologique et biodynamique à Navarre, et avec Patxi Moriones, vigneron avec des racines profondes et une grande connaissance de la région de Navarre et de la Rioja.

Vinification: fermentation avec des levures indigènes dans des cuvées en acier inoxydable à une température contrôlée.

Caractère: belle couleur or paille, clair, avec des reflets verts très doux. Il s'agit d'un vin très aromatique avec des notes florales et de fruits tropicaux tel que l'ananas. En bouche, c'est une authentique explosion aromatique de fruits et d'agrumes, très persistante avec une acidité contenue et une longue finale très agréable.

Gastronomie: C'est un choix idéal pour l'apéritif. Accompagne toutes sortes de salades, fruits de mer et poissons. Aussi, il se marie très bien avec les fromages à pâte molle.