

L'ABRUNET DE FRISACH BLANCO 2021

Bodega: Celler Frisach
Zona: D.O. Terra Alta
Varietades: Garnacha blanca
Alc: 13,5% Vol.

Viñedos:

L'abrunet de Frisach está elaborado a partir de unas garnachas blancas procedentes de la Finca "Quart", un viñedo propiedad de la familia Frisach en Corbera d'Ebre y cultivado ecológicamente sobre un terreno arcillo-calcáreo. El trabajo en el campo es muy importante ya que para elaborar este vino, se "juega" con los diferentes puntos de maduración de la variedad. Se realizan dos cosechas de las mismas cepas. La primera cosecha alrededor de los 11.50º, para conseguir la acidez propia y natural de la uva junto con las notas más frescas y cítricas de la variedad. Una vez retirada parte de la carga de la cepa, la uva restante madura mucho mejor, recogándose la segunda parte con un grado alcohólico probable de unos 14º.

Elaboración:

Al juntarse las dos vendimias, se consigue la máxima expresión de la variedad. Después, el mosto macera con las pieles durante 24 horas, se sangra y fermenta. Posteriormente, el vino descansa y se protege con sus lías finas hasta ser embotellado después de que el frío del invierno lo estabilice de manera natural. Un vino que no se clarifica ni se estabiliza para expresar los aromas más puros.

¿Qué esperar de este vino?

En boca tiene buena entrada, fresco, ligero, frutal, buena acidez, de paso elegante y estructurado, ligeros amargos y final de media longitud. Ligero y fresco vino, buena expresión de la garnacha blanca.

Celler Frisach

Avinguda Catalunya, 26, 43784 Corbera d'Ebre, Tarragona
frisach@cellerfrisach.com
www.cellerfrisach.com



Maridajes:

Carnes blancas, pescados azules, cocina mediterránea, pastas, arroces y ensaladas.

Tª de servicio recomendada:

Entre 12 y 14 °C.

Celler Frisach

Celler Frisach nace del mundo del campesinado, esto les hace tener un punto de vista propio y diferente. Su idea implica experimentar con las uvas, descubrir nuevos caminos respetando siempre sus raíces, y orígenes.

Uno de sus objetivos es mantener la coherencia con sus valores, poniendo valor al terruño y trabajando la agricultura ecológica con variedades típicas de Terra Alta, como la garnacha.



El oficio de agricultor en la familia, se remonta a más de 200 años de antigüedad. Los antepasados de Joan y Francesc Ferre, los hermanos encargados de llevar la bodega actualmente, les legaron tierras cargadas de futuro, sin ser conscientes del potencial pero trabajadas con mucho sacrificio y amor por la tierra.

Joan y Francesc, pusieron en marcha en 2009 este proyecto para poner en valor el territorio y sus viñas, reivindicando la humildad, el campesinado y la viticultura.