

LA FORADADA DE FRISACH

Elaborador: Celler Frisach

Zona: D.O. Terra Alta

Variedad: Garnacha blanca

Alc: 12% Vol.

El mosto brisado fermenta con pieles unos cuantos días en depósitos de acero inoxidable y una vez hecho vino, permanece con sus lías sin remover durante casi un año. Vino sin filtrar y estabilizado por el frío del invierno. Sin sulfitos añadidos.

Tras reposar durante un poco de tiempo en botella, sale al mercado dispuesto a explicar con claridad a qué sabe la garnacha blanca de Corbera d'Ebre.

¿Qué esperar de este vino?

Plenitud, redondez y energía.

Maridajes:

Arroz caldoso, bacalao,, carnes blancas asadas, marisco a la plancha, Pescados a la parrilla, al horno, o en salsa, quesos curados y semicurados, rissoto.. ¡Es muy gastronómico!

Celler Frisach

Avinguda Catalunya, 26, 43784 Corbera d'Ebre, Tarragona

frisach@cellerfrisach.com

www.cellerfrisach.com



Tª de servicio recomendada:
16-18°C

Celler Frisach

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, y Corbera D'ebre, su pueblo, por lo que tanto trabajaron sus antepasados hace más de 200 años, pero con un punto de vista propio y diferente, descubriendo nuevos caminos pero respetando siempre sus raíces y orígenes.

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.



Cuentan con 40 hectáreas de viñedos propios, trabajados de forma ecológica, mayoritariamente de Garnacha Blanca, Garnacha Tinta, Garnacha Peluda y de Cariñena.

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.

Celler Frisach

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