

LAFOU.



LA FOU ELS AMELERS
TIERRA ALTA D.O., ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Garnacha Blanca.

Alcohol: 13,0%.

Vinificación: Se mantiene con la totalidad de sus lías durante 7 meses. El 10% del vino reposa en barricas de 300 litros, de tostado ligero, durante 4 meses.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 10 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color amarillo pálido con tonalidad paja, de buena luminosidad. En nariz notas cítricas (pomelo, hueso de limón) flor blanca (jazmín). Aparecen aromas de fruta dulce (albaricoque) sobre un fondo de frutos secos (almendra tierna) y pedernal, que aportan sensación de volumen y complejidad. El fluir en boca combina la gran estructura varietal con una acidez que tensa el conjunto, remarca el carácter vivo y amplía la percepción cítrica y floral. La generosidad y la austeridad mantienen un equilibrio elegante, potente, como se puede percibir al visitar la Terra Alta.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Arroces caldosos, con pesacado, bacalao, Carnes blancas con salsa, cochinito asado, cocina oriental, marisco a la plancha.

LA FOU

La Fou CELLER es una nueva bodega bajo la Denominación de Origen Terra Alta. Esta D.O. cubre todas las zonas vitivinícolas y de producción ubicadas al oeste de la provincia de Tarragona (España). Fundada en el año 2007 como el proyecto personal de Ramón Roqueta Segales que, evitando convencionalismos, trata de perseguir los aspectos más tradicionales, auténticos y autóctonos de la operación de elaboración del vino, establecida Lafou en una finca rural que abarca 60 hectáreas.