



Portal del Priorat

Gotes Blancs

2018

www.portaldelpriorat.com



Appellation :	DOQ Priorat
Cépage :	100% Grenache Blanc
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Priorat
Degré alcoolique :	13%vol
Elevage :	Sur lies en cuves inox & bétons durant 6 mois



Histoire :

Architecte barcelonais reconnu, Alfredo Arribas ne pouvait que tomber amoureux du Priorat et de ses paysages façonnés par l'homme et par le temps, impressionnante succession de terrasses et de coteaux hauts perchés encadrés par les montagnes de Montsant.

Il acquiert les 40 hectares du domaine Clos del Portal en 2001, au sud de l'appellation, à proximité des villages de El Lloar et de Bellmunt.

Le vignoble de 14 hectares de vieilles vignes de grenache est cultivé en viticulture biologique et biodynamique sur des sols rares de llicorella.

Les nouveaux chais ont été pensés pour s'intégrer parfaitement à l'amphithéâtre naturel que forme le vignoble.

Description :

Gotes blancs dévoile des notes de fruits blancs, de poire et de citron complétés d'une franche minéralité.

L'intensité aromatique du grenache blanc est sublime.

Le savoir-faire d'Alfredo Arribas a permis la naissance d'un magnifique blanc du Priorat !

Accords :

Risottos aux Saint-Jacques

Bar au fenouil, Légumes marinés

Service :

10 - 12°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

