



100% Garnatxa Blanca

L'aroma varietal és una barreja de notes fruitoses (préssec groc, poma madura, orellanes d'albercoc) i de fruits tropicals (pinya, litxis, papaia). Trobem matisos dolços: codony, mel. El pas de boca és ample, estructurat, fresc, amb nervi gràcies als seus tocs cítrics. Al final de boca ressalta la presència de fruits madurs i el llarg postgust

Temperatura aconsellada de consum:
6-8°C

Volem una Garnatxa Blanca fresca, fàcil de beure en els mesos d'estiu i amb molta personalitat

Alcohol: 12.5%

Beneit Blanc

DO Terra Alta

Vinyes velles de Garnatxa Blanca conreades en agricultura ecològica i situades a Batea, municipi de la Terra Alta, a la província de Tarragona. Batea té unes fortes variacions de temperatura amb hiverns freds i estius calurosos i secs. La poca pluja i baixes produccions donen raïms molts especials amb una excel·lent maduració. Els sòls són calcaris generalment franc-argilosos de molt baixa fertilitat. Una vegada collit el raïm es desrapa i es premsa. Amb el most s'omplen tancs d'acer inoxidable i es deixa reposar durant 24 hores. L'endemà se separa el most clar i fermenta en tancs d'acer inoxidable. La durada de la fermentació és d'entre 18 i 20 dies a una temperatura d'uns 14-15°C. Una vegada acabada la fermentació, es fan remoguts de les mares un cop per setmana per obtenir suavitat i greix. La durada de la cria amb les lies per la collita 2019 ha estat de 5 mesos.



100% Garnacha Blanca

El aroma varietal es una mezcla de notas frutales (melocotón amarillo, manzana madura, orejones de albaricoque) y de frutos tropicales (piña, lichis, papaya). Encontramos matices dulces: membrillo, miel. El paso de boca es amplio, estructurado, fresco, con nervio gracias a sus toques cítricos. Al final de boca resalta la presencia de frutos maduros y el largo postgusto

Temperatura aconsejada de consumo:
6-8°C

Queremos una Garnacha Blanca fresca, fácil de beber en los meses de verano y con mucha personalidad

Alcohol: 12.5%

Beneit Blanco

DO Terra Alta

Viñas viejas de Garnacha Blanca cultivadas en agricultura ecológica y situadas en Batea, municipio de la Tierra Alta, en la provincia de Tarragona. Batea tiene unas fuertes variaciones de temperatura con inviernos fríos y veranos calurosos y secos. La poca lluvia y bajas producciones dan uvas muy especiales con una excelente maduración. Los suelos son calcáreos, generalmente franco-arcillosos de muy baja fertilidad. Una vez cosechada la uva, se derrapa y se prensa. Con el mosto se llenan tanques de acero inoxidable y se deja reposar durante 24 horas. Al día siguiente se separa el mosto limpio y fermenta en tanques de acero inoxidable. La duración de la fermentación es de entre 18 y 20 días a una temperatura de unos 14-15°C. Una vez terminada la fermentación se hacen removidos de las lías una vez por semana para obtener suavidad y untuosidad. La duración de la crianza con las lías para la cosecha 2019 ha sido de 5 meses.



100% Garnatxa Blanca

The varietal aroma is a mixture of fruity notes (yellow peach, ripe apple, apricot kernels) and tropical fruits (pineapple, lychee, papaya). We find sweet nuances: quince, honey. The mouthfeel is wide, structured, fresh, with nerve thanks to its citrus touches. At the end of the mouth it highlights the presence of ripe fruit and the long aftertaste

Recommended consumption
temperature: 6-8°C

We want a fresh Garnatxa Blanca, easy to drink in the summer months and with a lot of personality

Alcohol: 12.5%

Beneit White

DO Terra Alta

Old white Grenache vineyards grown in organic farming and located in Batea, municipality of Terra Alta, in the province of Tarragona. Batea has strong temperature variations with cold winters and hot, dry summers. The little rain and low yields give very special grapes with excellent ripeness. The soils are generally frank-clayey limestones of very low fertility. Once harvested, the grapes are peeled and pressed. The must is stored in stainless steel tanks for 24 hours. The next day, the clean must is separated and fermented in stainless steel tanks. The duration of fermentation is between 18 and 20 days at a temperature of about 14-15°C. Once fermented, the lees are mixed once a week to obtain softness and fat. The duration of aging with lees for the 2019 harvest has been 5 months.