

Variedades

Garnacha (93%), Chenin blanc (6%) y uva de mesa (1%)

Origen

España, Cataluña, Priorat, Gratallops

Suelo

pizarra

Vinificaciónvendimia manual, despalillado, pisado, prensado, desfogado
durante 48 h en frío, fermentación alcohólica suave a
temperatura controlada**Crianza**3 días en barricas de roble nuevas a mitad de la fermentación
maloláctica, más 3 meses en depósitos**Características**

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 14 %, Ph: 3,32, SO2: 103, Azúcar residual: 1,1 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



MERITXELL PALLEJÀ NITA BLANCO

NITA, Priorat, Gratallops

2025 10206 75 CL

*Es un vino de color pálido en copa y de
aroma tropical, afrutado intenso, en boca es
muy agradable, con final salino de la
mineralidad de la pizarra y tonos de
manzanilla suaves, equilibrado y un punto
mineral con una buena acidez que alarga el
gusto. Se recomienda beber muy fresco.*