

GLAU-K 2023 – NOTA DE TAST (VI BLANC)

Varietat: 100% Garnatxa Blanca

Criança: 7 mesos en bóta francesa de 500 L

Vista

Color **groc palla amb reflexos daurats suaus**, net i brillant.

Textura visual d'un blanc amb volum i bona maduresa.

Nas

Elegant i complex, combinant fruita i criança amb molta harmonia.

- **Poma golden, pera i préssec blanc**, molt nets.
- Tocs cítrics fins (pell de llimona).
- La bóta francesa aporta subtils notes de **vainilla, ametlla torrada i brioix**.
- Línia final lleugerament **floral i herbàcia**, molt varietal.

Nas equilibrat, profund, però sense perdre la frescor típica de la garnatxa blanca.

Boca

Entrada **ample i sedosa**, amb un pas de boca cremós però fresc.

- **Cos mitjà-alt**, ben estructurat.
- Textura **untuosa**, resultat de la criança en bóta gran.
- Acidesa equilibrada que aporta tensió i allarga el vi.
- Notes de **fruita blanca madura**, records de **fruites d'os** i una fusta molt ben integrada.
- Final **llarg, salí i elegant**, amb un toc amarg fi típic de la varietat.

Caràcter general

Glau-k 2023 és un blanc **seriós i gastronòmic**, amb bona profunditat i una criança molt finament afinada. Manté la **puresa de la garnatxa blanca** i alhora guanya volum, textura i complexitat gràcies a la bóta francesa de 500 L.

Un vi **equilibrat, amb identitat i molta elegància**, ideal tant per tastos educatius com per gastronomia de nivell.