



PARDELASSES 2023

Blanco

91 points in Peñin'23

100% garnacha blanca

Pardelasses 2023 es el blanco de Celler Aixelà i Alcait, elaborado exclusivamente con garnacha blanca, una variedad que encuentra en el Priorat una expresión delicada y singular. La fermentación se realiza bajo control estricto de temperatura (15 °C), preservando los aromas primarios y la frescura del vino.

La crianza se lleva a cabo durante 9 meses en barricas de roble francés de grano medio y tostado medio, que aportan cuerpo y complejidad sin ocultar la identidad varietal.

De color amarillo pajizo, este vino se distingue por su frescura y notas de hierbas silvestres, ofreciendo una interpretación vibrante y elegante de la garnacha blanca.

Reconocido con 91 puntos en la Guía Peñín 2023, Pardelasses 2023 se presenta como una opción atractiva tanto para consumo inmediato como para descubrir la evolución de esta variedad en botella.