



# LES CLIVELLES DE TORROJA

## Blanco

50% garnacha blanca · 50% macabeo

Les Clivelles de Torroja Blanco es una cuidada elaboración de Celler Aixelà i Alcait, que combina en partes iguales garnacha blanca y macabeo, dos variedades tradicionales del Priorat que se complementan en frescura, estructura y complejidad.

La fermentación se realiza con control de temperatura constante a 15 °C, asegurando la conservación del perfil aromático. El vino se cría durante 9 meses en barricas de roble francés, de grano y tostado medio, que aportan volumen y matices sin alterar su esencia varietal.

Presenta un color amarillo brillante y ofrece una postgusto marcado a higos maduros, que se une a una boca equilibrada y elegante, ideal para quienes buscan blancos con carácter y personalidad.