



LA PARRALA 2.024



VARIEDAD

100% Garnacha Blanca

VIÑEDO

Viñedo plantado a 650 m de altitud sobre suelos calcáreos con estructura franco arenosa.

VENDIMIA

Vendimia manual en cajas de 20 kg.

Selección de racimos. Rendimiento medio 2.000 kg/ha

AÑADA

La añada 2024 se caracterizó por una sequía extrema y temperaturas muy elevadas. Dando lugar a una muy buena sanidad por la ausencia de humedad y una gran calidad de la uva en el viñedo.

VINIFICACIÓN

En depósitos de inoxidable.

EMBOTTELLADO

Mayo 2025.

ANALISIS

Alcohol 14,5 % vol. Contiene Sulfitos.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados, marisco, pastas, arroces, ensaladas, aperitivos.

NOTA DE CATA

Aromas a flores blancas, en boca es fresco, agradable, cítrico con sabor a frutas blancas y largo posgusto. Temperatura de servicio 8°C.

BODEGAS MONTE SANTA BÁRBARA

C/ Morera 2 CP 44556 Molinos. Teruel, España

www.bodegasmsb.com