

# LA COVA DELS VINS

SA DE MORO blanco  
crianza sobre lias



calcita cristalizada  
Sal de Moro



Después de una maceración de 24 horas fermentamos el mosto con levadura autóctona a temperatura controlada en tinajas de acero inoxidable, criamos el vino sobre sus madres más finas “Lias” durante 4 meses para obtener un vino de la tierra armonioso, suave, fresco y afrutado con un paso graso en boca, que nos invitara a descubrir los rincones más escondidos de las garnachas blancas de la Terra Alta. Degustalo con arroces marineros y de montaña, romesco de pescado y todo tipo de pescado y marisco.