

BLANC 2014

TIPUS DE RAÏM

45% Xarel·lo, 35% Macabeu, 10% Parellada
i 10% Chardonnay.

GRAU ALCOHÒLIC

11-12% vol.

ELABORACIÓ

Extracció suau del most flor. La fermentació ha transcorregut molt lentament, entre els 15 i 18°C.



NOTA DE TAST

A la vista. Vi transparent, de color grogós amb matisos verds, tonalitat viva i limpidesa absoluta.

A l'olor. Aroma límpid, afruitat i delicat.

Al gust. Sabor afruitat, fresc i agradable, amb cos i personalitat.

MARIDATGE

Perfecte per acompanyar aperitius, amanides, peixos i mariscs, formatges lleugers i carns blanques.

TEMPERATURA

Conservar entre 15-20°C i servir a 8°C.