

BLANCO 2014

TIPO DE UVA

45% Xarel·lo, 35% Macabeu, 5% Parellada y 15% Chardonnay.

GRADO ALCOHÓLICO

11-12% vol.

ELABORACIÓN

Extracción suave del mosto flor. La fermentación ha transcurrido muy lentamente, entre los 15 y 18°C.



NOTA DE CATA

A la vista. Vino brillante, de color amarillento con matices verdes, tonalidad viva y limpidez absoluta.

Al olor. Aroma limpio, afrutado y delicado.

Al gusto. Sabor afrutado, fresco y agradable, con cuerpo y personalidad, y ciertas notas ácidas.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar aperitivos, ensaladas, pescados y marisco, quesos ligeros y carnes blancas.

TEMPERATURA

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