



MERAVELLES

BLANC 2015

NOTA DE TAST:

Vi de color daurat brillant. Nas complexe amb fruites blanques de pinyol com el préssec, pell de llima, ametlles, fonoll i bosc mediterrani amb les seves flors de cirerer d'arboç i aranyoner. Boca recta, viva i fresca. Llarg final i cos voluptuós. Vi blanc de guarda i gastronòmic, ideal per acompanyar plats exquisits de la cuina mediterrània, peixos, mariscos i arròsos.

ELABORACIÓ:

Veremat de matinada i selecció manual en caixes petites de 10 kg. Fermentació espontànea. Es derrapa el raïm i després d'un suau premsat passa a dipòsits d'acer inoxidable per una pre-maceració (6-8 hores) en fred. S'extreu únicament el most flor i s'inicia la fermentació a 14 graus. Envel·liment en doliums de ceràmica de 350 i 400 litres on acaba la fermentació i on romandrà durant dotze mesos sobre les seves fines lies. Embotellat sense filtració. Cal servir fresc i donar-li temps o decantar-lo.

GARNACHA GRIS 60% GARNACHA BLANCA 40%
GRADO 13.5% / ACIDEZ 4.40 G/L ATS / 20 SO2 libre (mg/l)
900 botellas 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★