



MERAVELLES

BLANCO 2015

NOTA DE CATA:

Vino de color dorado brillante. Nariz compleja con frutas blancas de hueso como el melocotón, piel de la lima, almendras, hinojo y bosque mediterráneo con sus flores de madroño y del andrino. Boca recta, viva y fresca. Largo final y cuerpo voluptuoso. Vino blanco de guarda y de gastronomía, ideal para acompañar platos exquisitos de la cocina mediterránea, pescados, mariscos, arroces

ELABORACIÓN:

Vendimia de madrugada y selección manual en cajas pequeñas de 10 kg. Fermentación espontánea. Se derrapa la uva y después de un suave prensado pasa a depósitos de acero inoxidable para una pre-maceración (6-8 horas) en frío. Se extrae únicamente el mosto flor y se inicia la fermentación a 14º. Crianza en doliums de cerámica de 350 y 400 litros donde acaba la fermentación y donde permanece durante doce meses sobre sus finas lías. Embotellado sin filtración. Servirlo fresco y darle tiempo ó decantarlo.

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