



MERAVELLES

BLANC 2017

NOTA DE TAST

Vi de color daurat brillant. Nas complex amb fruites blanques d'os com el préssec, pell de la llima, ametlles. Fonoll i bosc mediterrani amb les seves flors d'arboç i del andrino. Boca recta, viva i fresca. Llarg final i cos voluptuós. Vi blanc de guarda i de gastronomia, ideal per acompanyar plats exquisits de la cuina mediterrània, peixos, mariscs, arrossos.

ELABORACIÓ

Verema de matinada i selecció manual en caixes petites de 10 kg. S'extreu únicament el most flor i es realitza una fermentació espontània en fred. La fermentació acaba en doliums de ceràmica blanca de 350 i 400 litres on també realitza la fermentació malolàctica i reposa durant dotze mesos sobre les seves lles fines. Embotellat sense filtració.

GARNATXA GRIS 60% GARNATXA BLANCA 25% CARINYENA BLANCA 15%
GRAU 13.5% / ACIDESA 3,7 G/L ATS / 15 SO₂ lliure (mg/l)
840 ampelles 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★