



MERAVELLES

BLANCO 2017

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. Extrayendo únicamente el mosto flor se realiza una fermentación espontánea en frío. La fermentación termina en doliums de cerámica blanca de 350 y 400 litros donde también realiza la fermentación maloláctica y permanece durante doce meses sobre sus finas lías. Embotellado sin filtración.

GARNACHA GRIS 60% GARNACHA BLANCA 25% CARIÑENA BLANCA 15%
GRADO 13.5% / ACIDEZ 3,7 G/L ATS / 15 SO2 libre (mg/l)
840 botellas 75cl

SOTA ELS ÀNGELS
★