

MASIA OLIVEDA BLANC DE BLANCS

L'ESSÈNCIA D'UN VI.
"VIBRANT, AROMÀTIC, ALEGRE"



ORIGEN • DO EMPORDÀ •

Elaborat a partir de vinyes d'entre 15 i 20 anys, situades a la part nord de l'Alt Empordà i plantades en terrenys minerals a on predomina el sauló. Gràcies a la climatologia pròpia de l'Alt Empordà, el vent de tramuntana s'emporta bona part de les pluges provocant baixes produccions que proporcionen vins molt expressius.

VARIETATS

Macabeu, Muscat i Chardonnay.

ELABORACIÓ I CRIANÇA

L'alt nivell de concentració aromàtica permet extreure l'essència d'aquests raïms; on fruit d'una premsada suau s'obté el most que donarà un caràcter viu i alegre a aquest blanc de blancs. Fermentat en tancs d'acer inoxidable a temperatura controlada de 18°C.

NOTA DE CATA

A la vista destaca el seu color groc brillant amb reflexes verdosos. En nas, el seu ventall aromàtic és ampli i exuberant, ple de matisos ametats i florals. Al paladar és untuós i vellutat. Destaquen elegants aromes de fruits exòtics, amb la presència de delicioses aromes primàries i ben complementades per aromes secundàries procedents de la fermentació.

SERVEI

Ideal per acompanyar aperitius, marisc, peixos, patés i arrossos mariners. Temperatura òptima de servei 7°C - 9°C.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 12,5 (%Vol) – Acidesa total (a.t.): 5,8g/l.