

Bolet.

Collita pròpia

Vinya sota Bosc

Collita pròpia - Ecològic



- **Denominació d'Origen:** Penedès
- **Varietats:** Muscat i Gewürztraminer
- **Elaboració:** Verema nocturna, per conservar al màxim la seva expressió i evitar oxidacions, macerat durant 8 hrs a 10°C. Elaborat amb most flor, fermentat a 14°C durant 3 setmanes amb dipòsits.
- **Color:** Groc pàlid amb reflexes verdosos.
- **Aroma:** Intens i afruitat on els aromes florals com la violeta i els aromes afruitats conviuen en harmonia, en nas es intens i complex predominant aromes tropicals i notes de fruita.
- **Paladar:** Suau i agradable, amb un final de boca intens pero sec, ben equilibrat entre els aromes i les notes afruitades.
- **Maridatge:** Ideall per a qualsevol plat ja que es un vi sec i molt equilibrat.
- **Temp. Servei:** 6°C.
- **Alcohol:** 11'5 % vol
- **Sucre residual:** 1,40 gr/l.
- **Anhídrid sulfurós:** 72 mgr/l.
- **Acideç total:** 5,90 gr/l.

CODI EAN14 = 8437001622030



CCPAE

certifiquem els aliments ecològics de Catalunya

