



## Marmellans Blanc

---

### D.O. Catalunya

#### Variedades:

- 60% Garnacha Blanca
- 40% Macabeu

#### Vendimia:

- Cosecha a mano, finales de agosto.

#### Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (16-18°C)
- Ambas variedades son vinificadas por separado en depósitos de acero inoxidable
- El vino se deja reposar sobre sus lías antes de embotellar

#### Análisis:

- 13 % vol. Alcohol
- 4,9 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

#### Nota de cata:

- Claro con un color limón pálido. En nariz se muestra floral y con aromas de melocotón. En boca mantiene un cuerpo medio con una acidez que ayuda a este blanco a ser vibrante y fresco. Final limpio y mineral.

#### Maridaje:

- Este blanco marida perfectamente con platos ligeros como ensaladas, tablas de queso y embutidos. Encontramos precioso el maridaje de Marmellas con platos tan mediterráneos como arroces, pescado y marisco.

