



Marmellans Blanc

D.O. Catalunya

Varietats:

- 60% Garnatxa Blanca
- 40% Macabeu

Verema:

- Collit a mà, finals d'agost

Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (16-18°C)
- Ambdues varietats són vinificades per separat en tancs d'acer inoxidable
- El vi es deixa reposar als tancs amb les lies abans d'embotellar.

Anàlisi:

- 13 % vol. Alcohol
- 4,9 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Clar amb un color llimona pàl·lid. El nas es floral i amb aromes de préssec. En boca manté un cos mitjà amb una acidesa que ajuda a aquest blanc a ser prou fresc i vibrant. Final net i mineral.

Maridatge:

- Aquest blanc marida perfectament amb plats lleugers com amanides, formatges i xarcuteria. Trobem que és preciós poder maridar el Marmellans blanc amb arrossos, peix i marisc.

