CELLER DE CAPÇANES

MAS DONÍS BLANC

DO Montsant. 2026

Explosió de frescor, fruita tropical, sensació vibrant.
Un vi "casual" per a gaudir sense complicacions

VARIETATS

Garnatxa blanca 95% - Macabeu 5%

Edat dels ceps: Garnatxa: 40-50 anys i Macabeu: 40 anys.
Verema a mà, finals d'Agost i principis de Setembre.
Altitud: 150-450 m.

VINIFICACIÓ

Varietats vinificades conjuntament.
Fermentació a temperatura controlada (14-16ºC).
Estabilització en fred i filtrat suau abans d'embotellar.

ANÀLISI

- 12,5% vol. Alcohol
- 5,5 g/l àcid tartàric
- 1 g/l sucre residual

NOTA DE TAST

Color palla límpid i brillant. Aromes fresques d'herba de tocador i notes cítriques i de fruita tropical, mango i pinya. En boca, és vibrant i fresc, amb una notable sensació final de volum i plenitud.

MARIDATGE

Ideal per acompanyar àpats lleugers i amanides, combina a la perfecció amb plats de peix i mariscades. També és una excel·lent opció per gaudir com a aperitiu, destacant el seu intens perfil aromàtic: pera, litxi i sabors vibrants de pera, poma, llimona i pinya.

CERTIFICACIONS

Vegà V-Label