

Mas Donís Blanc

D.O. Montsant

Varietats:

- 60% Garnatxa blanca
- 40% Macabeu

Verema: a mà, finals d'Agost i principis de Setembre

Vinificació: fermentació a temperatura controlada (14-16°C).
Ambdues varietats són vinificades per separat i amb diferents finalitats. La Garnatxa un cop fermentada, la deixem treballant amb les lies per tal de que pugui aportar un cos més ampli; en canvi, amb el Macabeu busquem aportar més frescor. Estabilització en fred i filtrat suau abans d'embotellar.

Producció: Aproximadament 16.000 ampolles (75cl)

Anàlisi:

- 13% vol. Alcohol
- 5,3 g/l àcid tartàric
- 0,4 g/l sucre residual

Nota de tast:

Color palla brillant, aroma a herba de tocador, fruita tropical i certa mineralitat.

Agradable en boca, lleugerament àcid i força voluminos.

Maridatge:

Aquest vi blanc jove marida bé amb àpats lleugers, amanides, tot tipus de peix, marisc, o sol como aperitiu.

