



# Mas Donís Blanc

## D.O. Montsant

### Variedades:

- 55% Garnacha blanca
- 45% Macabeu

### Vendimia:

- A mano, finales de Agosto y principios de Septiembre

### Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (14-16°C)
- Ambas variedades están vinificadas por separado y con diferentes finalidades.
- Con la garnacha blanca una vez fermentada, se sigue con el trabajo de lías para lograr una media boca más grasa. Al contrario que con el macabeo, dónde buscamos más frescor.
- Estabilización en frío
- Filtraje suave antes de embotellar

### Producción total:

- Aproximadamente 16.000 botellas (75cl)

### Análisis:

- 13 % vol. Alcohol
- 5,5 g/l acidez (tartárica)
- <1 g/l azúcar residual

### Nota de cata:

- Color de paja brillante, aroma a hierba de tocador, fruta tropical y cierta mineralidad. Agradable en boca, voluminoso y ligeramente ácido.

### Maridaje:

- Este vino blanco joven marida bien con platos ligeros, ensaladas, todo tipo de pescado, marisco o simplemente como aperitivo.

