



Mas Donís Blanc

D.O. Montsant

Varietats:

- 55% Garnatxa blanca
- 45% 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
- Filtratge suau abans d'embotellar

Producció total:

- Aproximadament 16.000 ampolles (75cl)

Anàlisi:

- 13 % vol. Alcohol
- 5,5 g/l àcid (tartàric)
- <1 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 voluminós.

Maridatge:

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

