

## *Mas Donís Blanc*

---

### D.O. Montsant

#### Varietats:

- 60% Garnatxa blanca
- 40% Macabeu

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

**Vinificació:** fermentació a temperatura controlada (14-16°C).  
Varietats vinificades conjuntament. Estabilització en fred i filtrat suau abans d'embotellar.

**Producció:** Aproximadament 16.000 ampolles (75cl)

#### Anàlisis:

- 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.



Actualització Març 2023