



Sense Cap Blanc

D.O. Catalunya

Variedades:

- 55% Garnacha blanca
- 45% Macabeu

Vendimia:

- Manual, finales de Agosto y principios de Septiembre

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (14-16°C)
- Ambas variedades están vinificadas conjuntamente en tanques de acero inoxidable
- 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.

