



## *Sense Cap Blanc*

---

**D.O. Catalunya**

**Varietats:**

- 60% Garnatxa blanca
- 40% Macabeu

**Vinificació:**

- Fermentació amb temperatura controlada (14-16°C)
- Ambdues varietats vinificades conjuntament en tines d'acer inoxidable.
- Estabilització en fred
- Suau filtrat abans d'embotellar

**Verema:**

- Manual, final d'Agost- inici setembre

**Producció total:**

- 16.000 ampolles (75cl.)

**Anàlisi:**

- 13 % vol. Alcohol
- 5,5 g/l acidesa (tartàrica)
- <0.5 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.

**Conservació:** Es recomana servir entre 8 i 10 graus.

