

Flor de Maig blanco – Bag in box 3L

D.O. Catalunya

Variedades:

- 60% Garnacha blanca
- 40% Macabeo

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada (16-18°C). Variedades vinificadas conjuntamente en depósitos de acero inoxidable. Suave filtrado, estabilización química.

Producción total: 20.000 litros (3 litros bag in box)

Análisis:

- 13% vol. Alcohol
- 5 g/l ácido tartárico
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata: Nuestro joven blanco muestra las flores y frutas que hacen que sea tan fresco y vívido.

