

## *Mas Donís Blanco*

---

### D.O. Montsant

#### Variedades:

- 60% Garnacha blanca
- 40% Macabeo (Viura)

**Vendimia:** a mano, finales de agosto y principios de septiembre. Edad de las viñas: Garnacha: 40-50 años y Macabeo: 40 años. Altitud: 150-450m

**Vinificación:** fermentación a temperatura controlada (14-16°C). Variedades vinificadas conjuntamente. Estabilización en frío y filtrado suave antes de embotellar.

**Producción:** Aprox. 16.000 botellas (75cl)

#### Análisis:

- 13% vol. Alcohol
- 5,3 g/l ácido tartárico
- 0,4 g/l azúcares residuales

#### 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.

