



## *Sense Cap Blanc*

---

**D.O. Catalunya**

**Variedades:**

- 60% Garnacha blanca
- 40% Macabeu

**Vinificación:**

- Fermentación con temperatura controlada (14-16°C).
- Ambas variedades vinificadas conjuntamente en tinas de acero inoxidable.
- Estabilización en frío.
- Suave filtraje antes de embotellar

**Vendimia:**

- Manual, finales de Agosto- principios de Septiembre

**Producción total:**

- 16.000 botellas (75cl.)

**Análisis:**

- 13 % vol. Alcohol
- 5,5 g/l acidez (tartárica)
- <0.5 g/l azúcar residual

**Nota de cata:**

- Color paja brillante, aromas a hierba seca, fruta tropical y cierta mineralidad. Agradable en boca, ligeramente ácido y bastante voluminoso.

**Maridaje:**

- Este vino blanco joven marida bien con platos ligeros, ensaladas, todo tipo de pescado, o solo como aperitivo.

**Conservación:** Se recomienda servir entre 8 y 10°C.

