

Mas Picoxa Blanc

D.O. Catalunya

Varietats:

- 100% Garnatxa blanca ecològica certificada

Vinificació:

Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada (14-16°C). Estabilització en fred. Suau filtratge abans d'embotellar

Verema: principis de setembre

Vinyes: Plantació ecològica certificada (CCPAE).

Altitud: 150m-450m. Edat de les vinyes: 40-50 anys.

Anàlisi:

- 13% vol. Alcohol
- 4,6 g/l acidesa total
- 0,4 g/l sucres residuals

Producció: 6.000 ampolles (75cl.)

Nota de tast:

Color palla brillant, aromes d'herbes seques, fruites tropicals i certa mineralitat. Dolç en boca, amb una lleugera acidesa i un cos generós.

Maridatge:

Aquest vi jove és perfecte per a qualsevol tipus de peix i també per a formatges lleugers. També marida perfectament amb qualsevol arròs.

