

## Mas Picoa 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
- 5,6 g/l acidesa total
- 0,3 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.

