

Mas Picoza Blanco

D.O. Catalunya

Variedades:

- 100% Garnacha blanca ecológica certificada

Vinificación:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada (14-16°C). Estabilización en frío. Suave filtrado antes de embotellar.

Vendimia: principios de septiembre

Viñedos: altitud de 150m-450m. Edad de los viñedos: 40-50 años. **Plantación ecológica certificada (CCPAE)**

Análisis:

- 13% vol. Alcohol
- 5,6 g/l acidez total
- 0,3 g/l azúcares residuales

Producción: 6.000 botellas (75cl.)

Nota de cata:

Color pajizo brillante, aromas de hierbas secas, frutas tropicales y cierta mineralidad. Dulce en boca, con ligera acidez y un cuerpo generoso.

Maridaje:

Este vino joven es perfecto para cualquier tipo de pescado y también para quesos ligeros. También marida perfectamente con cualquier arroz, paella o pasta.

