

## Mas Pícosa 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.

