

CELLER DE CAPÇANES

MAS PICOSA BLANC

DO Catalunya. 2024

*“Un blanc mediterrani,
amb fruita blanca, pera, poma i un toc cítric deliciós”*



VARIETATS

100% Garnatxa blanca ecològica.

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

Plantació ecològica certificada (CCPAE)



VINIFICACIÓ

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

Filtrat suau abans d'embotellar



ANÀLISIS

- 13% vol. Alcohol
- 4,9 g/l àcid tartàric
- 0,5 g/l sucre residual



NOTA DE TAST

Color palla brillant, nas intens i expressiu, aromes d'herba tallada, fruita blanca i fruita tropical. Golós en boca, sabors de pera o poma i un toc final de cítrics, pinya. Agradable acidesa i cos ampli.



MARIDATGE

Ideal per acompanyar marisc fresc, gambes a la planxa o ostres, realçant-ne els sabors delicats. Excepcional amb plats de peix lleugerament condimentats, com un lluç al forn amb herbes aromàtiques o un *ceviche* de corball amb mango. Sublim amb *risotto* de carbassó i flors de carbassó.

CERTIFICATS Vegà V-Label. Ecològic CCPAE