

CELLER DE CAPÇANES

MAS PICOSA BLANCO

DO Catalunya. 2024

*"Un blanco mediterráneo,
con fruta blanca, pera, manzana y un toque cítrico delicioso"*



VARIEDADES

100% Garnacha blanca ecológica.

Edad de los viñedos: 40-50 años. Altitud: 150m-450m

Plantación ecológica certificada (CCPAE)



VINIFICACIÓN

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



ANÁLISIS

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



NOTA DE CATA

Color paja brillante, nariz intensa y expresiva, aromas de hierba cortada, fruta blanca y fruta tropical. Goloso en boca, sabores de pera o manzana y un toque final de cítricos, piña. Agradable acidez y cuerpo amplio.



MARIDAJE

Ideal para acompañar marisco fresco, gambas a la plancha u ostras, realzando sus sabores delicados. Excepcional con platos de pescado ligeramente condimentados, como una merluza al horno con hierbas aromáticas o un ceviche de corball con mango. Sublime con risotto de calabacín y flores de calabacín.

CERTIFICADOS

Vegano V-Label.

Ecológico CCPAE

