

Mas Picoxa Blanc de negres

D.O. Montsant

Varietats:

- 100% Garnatxa negra ECO

Vinificació:

Premsat directe de la Garnatxa negra, triem el raïm que no ha finalitzat de sintetitzar els antocians i que acostuma a mantenir un color més vermellós. Vigilem que la maduresa de la polpa hagi estat completada. Fermentació a temperatura controlada (14-16°C) en dipòsit d'acer inoxidable. Lleuger clarificat. Suau filtrat abans d'embotellar.

Verema: A mà, principis de Setembre

Anàlisi:

- 13% vol. Alcohol
- 5 g/l acidesa total
- 0,5 g/l sucre residual

Producció: Aproximadament 5.300 ampolles (75cl)

Nota de tast:

Color pell de ceba brillant, aromes de fruites vermelles, fruites d'os i certa mineralitat. Afruitat en boca, amb una fresca acidesa i una lleugera tanicitat.

Maridatge:

Aquest vi marida bé amb menjars lleugers com amanides, tot tipus de peix i marisc, o bé sol, com aperitiu.

