

CELLER DE CAPÇANES

MAS PICOSA BLANC DE NEGRES

DO Montsant. 2023

“Un vi blanc fet amb raïm negre, delicat i elegant”



VARIETATS

100% Garnatxa negra ecològica.

Plantació ecològica certificada (CCPAE)



VINIFICACIÓ

Premat directe de la Garnatxa negra, que no ha sintetitzat per complet els antocians i té una aparença vermellosa, tot i que sigui madura. Fermentació a temperatura controlada (14-16°C) en dipòsit d'acer inoxidable. Clarificat i suau filtrat abans d'embotellar.



ANÀLISIS

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



NOTA DE TAST

Tonalitat pràcticament incolora, delicada, recorda al blanc lli o blanc marfil, molt pàl·lid, brillant i net. Fragància subtil de fruita d'ós com nectarines, flor de sàlvia i notes terroses, minerals. El seu pas per boca és sedós i aporta una notable sensació de cos i profunditat.



MARIDATGE

Plats lleugers com peix blanc al forn, amanides fresques amb herbes aromàtiques o espàrrecs. Entrants com una taula d'humus o una selecció de mousse de formatges i nous.

CERTIFICATS Vegà V-Label.
Ecològic CCPAE

