



Mas Picoxa Blanc

D.O. Catalunya

Varietats:

- 100% Garnatxa blanca

Verema:

- A mà, principis de Setembre
- Plantació ecològica certificada (CCPAE)

Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (16°C) en tancs d'acer inoxidable
- Filtratge suau
- De 3 a 5 mesos en lies a tancs d'acer inoxidable

Producció total:

- Aproximadament 6.000 ampolles (75cl)

Anàlisi:

- 13 % vol. Alcohol
- 5,5 g/l àcid (tartàrica)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Color llimona pàl·lid. Aromes de préssec i de flors blanques. Bona acidesa amb notes florals i de llima que treuen el millor d'aquest sec, elegant i fresc Garnatxa.

Maridatge:

- Company perfecte amb carns blanques com pollastre al forn o plats de porc, l'acidesa aconsegueix tallar el greix d'aquests plats i oferir una fruita generosa. Molt bon company també d'arrossos amb marisc i del clàssic sortit de pernil i formatges.

