

CELLER DE CAPÇANES

LA FLOR DE MAIG – BLANC D'ESTIU 5.5

DO MONTSANT. 2025

Un vi per qualsevol ocasió, però sobretot, per gaudir d'un moment "A la Fresca".

En nostre nou blanc baix en alcohol.



VARIETATS

Majoritàriament Macabeu i Moscatell.



ELABORACIÓ

Amb vi base cava a 9% alcohol, hi afegim most de Moscatell i un petit percentatge d'aigua, aconseguint reduir el volum d'alcohol a 5,5% i sense perdre el caràcter vinic.

Embotellem a 2,5 Bar de Diòxid de Carboni, aconseguint una gran frescor.



ANÀLISI

Vol. Alcohol 5,5% | Acidesa total 4 g/l | Sucre residual 14 g/l



NOTA DE TAST

De color groc palla, net i brillant.

Al nas aromes de gessamí, tarongina i lligabosc, així com notes cítriques de llima o aranja.

A la boca el seu sabor deliciós es barreja amb la fina escuma, mantenint un equilibri entre dolçor i acidesa. Aromes típiques del most del raïm moscatell, fruites tropicals com la pinya i cítric com l'aranja. El sabor dolç i vellutat s'equilibra amb una acidesa moderada, aportant un recorregut molt agradable de sabors dolços amb una punta d'acidesa que aporta frescor i nervi.

Final dolç i molt refrescant.



MARIDATGE

Consumir-lo molt fred (6-10º), en qualsevol ocasió i com a aperitiu o simplement asseguts gaudint d'un moment "A la Fresca".