

CELLER DE CAPÇANES

LA FLOR DE MAIG – BLANC D'ESTIU 5.5

2025

*Un vino para cualquier ocasión, pero sobre todo, para disfrutar de un momento "A la Fresca".
Nuestro nuevo blanco bajo en alcohol.*



VARIEDADES

Mayoritariamente Macabeo y Moscatel.



ELABORACIÓN

Con vino base cava a 9% alcohol, añadimos mosto de Moscatel y un pequeño porcentaje de agua, consiguiendo reducir el volumen de alcohol a 5,5% y sin perder el carácter vírico.

Embotellamos a 2,5 Bar de Dióxido de Carbono, consiguiendo una gran frescura.



ANÁLISIS

Vol. Alcohol 5,5% | Acidez total 4 g/l | Azúcar residual 14 g/l



NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo, limpio y brillante.

En nariz aromas de jazmín, azahar y madreselva, así como notas cítricas de lima o pomelo.

En boca su sabor delicioso se mezcla con la fina espuma, manteniendo un equilibrio entre dulzor y acidez. Aromas típicos del mosto de la uva moscatel, frutas tropicales como la piña y cítrico como el pomelo.

El sabor dulce y aterciopelado se equilibra con una acidez moderada, aportando un recorrido muy agradable de sabores dulces con una punta de acidez que le aporta frescura y nervio.

Final dulzón y muy refrescante.



MARIDAJE

Consumirlo muy frío (6-10º), en cualquier ocasión y como aperitivo o simplemente sentados disfrutando de un momento "A la Fresca".

C