

CELLER DE CAPÇANES

FLOR DE PRIMAVERA BLANC

DO Montsant. 2024



VARIETATS

100% Garnatxa Blanca

Seleccionada de vinyes de 20 anys de mitjana.

Sòl: argila i bresca en terrasses de fins a 450 m d'alçada.

Verema a finals de setembre.



VINIFICACIÓ

Vinificat sota l'estricta supervisió del Rabí de la Comunitat Haba Jueva de Barcelona.

Fermentació alcohòlica a temperatura controlada entre 16 i 18°C.

Envelliment de 7 mesos en foudre de 3000L de roure francès.



ANÀLISI

- 12.8 % vol. Alcohol
- 6 g/l àcid tartàric
- 1 g/l sucre residual



NOTA DE TAST

Color groc palla i brillant.

Nas subtil i elegant, on les fruites blanques i cítriques es barregen amb aquesta fragància floral característica dels vins de criança elaborats amb garnatxa blanca.

A la boca sorpren la seva elegància, finor i el llarg recorregut; gràcies a una bona acidesa que li aporta una gran frescor i harmonitza la força aromàtica de les fruites blanques (pera, poma) i cítriques, amb un final d'herba i anís.



MARIDATGE

La seva bona acidesa i mineralitat, el fa excel·lent acompanyant marisc, peix a la planxa o al forn, com llobarro, daurada o salmó; o carns blanques com el pollastre i el porc.

En general és ideal per a plats lleugers i mediterranis.



CERTIFICACIONS

La nostra Col·lecció de Vins Certificats Kosher Vegano i Kosher: Lo mevushal i Le Pessaj.

