

CELLER DE CAPÇANES

FLOR DE PRIMAVERA BLANCO

DO Montsant. 2024



VARIEDADES

100% Garnacha Blanca

Seleccionada de viñedos de 20 años de media.

Suelo: arcilla y panal en terrazas de hasta los 450 m de altura.

Vendimia a finales de septiembre.



VINIFICACIÓN

Vinificado bajo la estricta supervisión del Rabino de la Comunidad Haba Judía de Barcelona.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada de entre 16 y 18°C.

Envejecimiento de 7 meses en foudre de 3000L de roble francés.



ANÁLISIS

- 12.8 % vol. Alcohol
- 6 g/l ácido tartárico
- 1 g/l de azúcar residual



NOTA DE TAST

Color amarillo pajizo brillante.

Nariz sutil y elegante, donde las frutas blancas y cítricas se mezclan con esa fragancia floral característica de los vinos de crianza elaborados con garnacha blanca.

En boca sorprende su elegancia, finura y el largo recorrido; gracias a una buena acidez que le aporta gran frescura y armoniza la fuerza aromática de las frutas blancas (pera, manzana) y cítricas, con un final de hierba y anís.



MARIDAJE

Su buena acidez y mineralidad, lo hace excelente acompañando mariscos, pescados a la plancha o al horno, como lubina, dorada o salmón; o carnes blancas como el pollo y el cerdo.

En general es ideal para platos ligeros y mediterráneos.



CERTIFICACIONES

Nuestra Colección de Vinos Certificados Kosher Vegano y Kosher: Lo mevushal y Le Pessaj.

