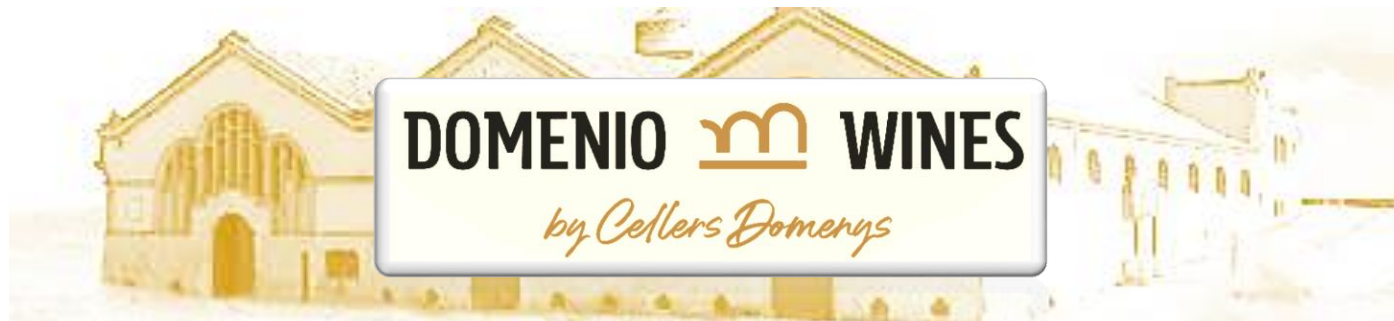




FITXA TÈCNICA



ORIGEN - Capvespre - Blanc -

TIPUS DE VI	Blanc Jove
ANYADA	2020
D. O.	D.O. Catalunya
VARIETATS	Xarel·lo, Macabeu i Parellada
CRIANÇA	No
PRESENTACIÓ	Bordelesa 75cl.
GRAU ALC.	11,5% vol.
ACIDESA TOTAL	5.66 g/l.
AL·LÈRGENS	Conté Sulfits / Apte per a vegans

ELABORACIÓ - VINIFICACIÓ

Collita procedent de la serralada pre-litoral de les zones del Baix Penedès, Alt Camp i Conca de Barberà.

Vinificació de cada varietat per separat. Fermentació alcohòlica a baixa temperatura (aprox. 16°C) en dipòsits d'acer inoxidable durant 12-16 dies, amb l'objectiu d'extreure i conservar al màxim tots els components aromàtics.

DESCRIPCIÓ I RECOMANACIONS DEL NOSTRE ENÒLEG

TAST Vista Groc pàl·lid brillant i net amb reflexos verdosos.
Nas De pronunciada expressió aromàtica, neta i fresca amb notes de cítrics i flors blanques acompanyades amb fruites com la poma i la pera.
En boca es mostra fresc, viu, ben equilibrat i lleuger amb un final sec i afruitat.

ACOMPANYAMENT És un vi ideal per acompanyar aperitius i tapes en una terrassa durant la primavera i l'estiu. També es pot gaudir d'ell amb amanides, arrossos i formatges lleugers.

TEMPERATURA DE CONSUM Preferiblement entre 6°C i 8°C.



CELLERS DOMENYS

1917

