

FICHA TECNICA



ORIGEN - Capvespre **- Blanco -**

| | |
|--------------|----------------------------------|
| TIPO DE VINO | Blanco |
| AÑADA | 2020 |
| D. O. | D.O. Catalunya |
| VARIETADES | Xarel.lo, Macabeo y Parellada |
| CRIANZA | No |
| PRESENTACIÓN | Bordelesa 75cl. |
| GRADO ALC. | 11,5% vol. |
| ACIDEZ TOTAL | 5,66 g/l. |
| ALERGENOS | Contiene Sulfitos / Apto Veganos |

ELABORACIÓN - VINIFICACIÓN

Cosecha procedente de la cordillera del pre-litoral en las zonas de Baix Penedès, Alt Camp y Conca de Barberà.

Vinificación de cada variedad realizada por separado. Fermentación alcohólica a baja temperatura (aprox. 16°C) en depósitos de acero inoxidable durante 12 - 16 días, con el objetivo de extraer y conservar al máximo todos los componentes aromáticos.

DESCRIPCIÓN Y CONSEJOS DE NUESTRO ENÓLOGO

- **CATA** Color Amarillo pálido brillante y limpio con reflejos verdosos
Nariz de prominente expresión aromática, limpia y fresca con notas de cítricos, flores blancas acompañados de frutas como la manzana y la pera.
En Boca se presenta fresco, limpio y vivaz, ligero y equilibrado en paso por boca, con final seco y afrutado.
- **ACOMPañAMIENTO:** Ideal para aperitivos y tapas, sobre todo en terrazas durante primavera y verano. Ensaladas, arroces y quesos ligeros son también buenos compañeros.
- **TEMPERATURA SERVICIO:** Preferiblemente entre 6°C y 8°C.

