

FICHA TECNICA



SUNSET - Capvespre **- Blanco -**

TIPO DE VINO	Blanco
AÑADA	2020
D. O.	D.O. Catalunya
VARIETADES	Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay Muscat d'A.
CRIANZA	No
PRODUCCIÓN anual	25.000 botellas
PRESENTACIÓN	Borgoña 75cl.
GRADO ALC.	11,5% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,36 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.

Maceración pelicular i fermentación alcohólica a baja temperatura para extraer y conservar al máximo todos los componentes aromáticos.

DESCRIPCIÓN y CONSEJOS DE NUESTRO ENÓLOGO

- **CATA** Color Amarillo pálido brillante y limpio con ribete de tonalidades verdes
Nariz de alta intensidad aromática destacando las notas dulzonas de frutas de hueso (melocotón de viña y nectarina), también frutas frescas tropicales como la piña y naranja, todo ello sobre un delicado fondo floral de almendro y jazmín.
En Boca presenta una entrada amable y fresca, con un paso equilibrado, con ligero volumen y acidez viva, finalizando con un retro nasal afrutado y persistente.
- **ACOMPAÑAMIENTO:** Versatilidad absoluta; desde ensaladas varias y quesos frescos, arroces (paella), pescados y carnes blancas incluso cocina asiática, sushi y verduras.
- **TEMPERATURA SERVICIO:** Al gusto del consumidor aunque recomendamos entre 6°C y 8°C.

