

CELLER DE CAPÇANES

MAS DONÍS BLANCO

DO Montsant. 2024

*Explosión de frescura, fruta tropical, sensación vibrante.
Un vino "casual" para disfrutar sin complicaciones*



VARIEDADES

Garnacha blanca 70%
Macabeo (Viura) 30%

Edad de las cepas: Garnacha: 40-50 años y Macabeo: 40 años. Vendimia a mano, finales de Agosto y principios de Septiembre. Altitud: 150-450 m.



VINIFICACIÓN

Variedades vinificadas conjuntamente.
Fermentación a temperatura controlada (14-16 °C).
Estabilización en frío y filtrado suave antes de embotellar.



ANÁLISIS

- 12,5% vol. Alcohol
- 4,5 g/l ácido tartárico
- 0,3 g/l azúcar residual



NOTA DE CATA

Color pajizo brillante. Aromas frescos de hierba de tocador y notas cítricas y fruta tropical, mango y piña. En boca, vibrante y fresco con notable sensación final de volumen y plenitud.



MARIDAJE

Ideal para acompañar comidas ligeras y ensaladas, combina a la perfección con platos de pescado y mariscadas. Excelente opción como aperitivo, destacando su intensidad aromática y frescor.



CERTIFICACIONES

Vegano V-Label

