

CELLER DE CAPÇANES

MAS DONÍS BLANC

DO Montsant. 2023

*Explosió de frescor, fruita tropical, sensació vibrant.
Un vi "casual" per a gaudir sense complicacions*



VARIETATS

Garnatxa blanca 70% - Macabeu 30%

Edat dels ceps: Garnatxa: 40-50 anys i Macabeu: 40 anys.

Verema a mà, finals d'Agost i principis de Setembre.

Altitud: 150-450 m.



VINIFICACIÓ

Varietats vinificades conjuntament.

Fermentació a temperatura controlada (14-16°C).

Estabilització en fred i filtrat suau abans d'embotellar.



ANÀLISI

- 13% vol. Alcohol
- 5,0 g/l àcid tartàric
- 1,3 g/l sucre residual



NOTA DE TAST

Color palla límpid i brillant. Aromes fresques d'herba de tocador i notes cítriques i de fruita tropical, mango i pinya. En boca, és vibrant i fresc, amb una notable sensació final de volum i plenitud.



MARIDATGE

Ideal per acompanyar àpats lleugers i amanides, combina a la perfecció amb plats de peix i mariscades. També és una excel·lent opció per gaudir com a aperitiu, destacant el seu intens perfil aromàtic: pera, litxi i sabors vibrants de pera, poma, llimona i pinya.



CERTIFICACIONS

Vegà V-Label