

CELLER DE CAPÇANES

# MAS PICOSA BLANC DE NEGRES

DO Montsant. 2024

*“Un vi blanc fet amb raïm negre, delicat i elegant”*



## VARIETATS

100% Garnatxa negra ecològica.  
Plantació ecològica certificada (CCPAE)



## VINIFICACIÓ

Premsat directe de la Garnatxa negra, que no ha sintetitzat per complet els antocians i té una aparença vermellosa, tot i que sigui madura. Fermentació a temperatura controlada (14-16°C) en dipòsit d'acer inoxidable. Clarificat i suau filtrat abans d'embotellar.



## ANÀLISIS

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



## NOTA DE TAST

Tonalitat pràcticament incolora, delicada, recorda al blanc lli o blanc marfil, molt pàl·lid, brillant i net. Fragància subtil de fruita d'ós com nectarines, flor de sàlvia i notes terroses, minerals. El seu pas per boca és sedós i aporta una notable sensació de cos i profunditat.



## MARIDATGE

Plats lleugers com peix blanc al forn, amanides fresques amb herbes aromàtiques o espàrrecs. Entrants com una taula d'humus o una selecció de mousse de formatges i nous.

CERTIFICATS Vegà V-Label.  
Ecològic CCPAE

