

CELLER DE CAPÇANES

MAS PICOSA BLANC DE NEGRES

DO Montsant. 2024

"Un vino blanco hecho con uva tinta, delicada y elegante"



VARIEDADES

100% Garnacha tinta ecológica.

Plantación ecológica certificada (CCPAE)



VINIFICACIÓN

Prensado directo de la Garnacha tinta, que no ha sintetizado por completo los antocianos y tiene una apariencia más rojiza, aunque sea madura. Fermentación a temperatura controlada (14-16 ° C) en depósito de acero inoxidable. Clarificado y suave filtrado antes de embotellar.



ANÁLISIS

- 13%vol. Alcohol
- 5,1 g/l ácido tartárico
- 0,3 g/l azúcares residuales



NOTA DE CATA

Tonalidad prácticamente incolora, delicada, recuerda al blanco lino o blanco marfil, muy pálido, brillante y limpio. Fragancia sutil de frutas de huesos como nectarinas, flor de salvia y notas terrosas, minerales. Su paso por boca es sedoso y aporta una notable sensación de cuerpo y profundidad.



MARIDAJE

Platos ligeros como pescado blanco en el horno, ensaladas frescas con hierbas aromáticas o espárragos. Entrantes como una mesa de hummus o una selección de mousse de quesos y nueces.

CERTIFICADOS Vegano V-Label.
Ecológico CCPAE

