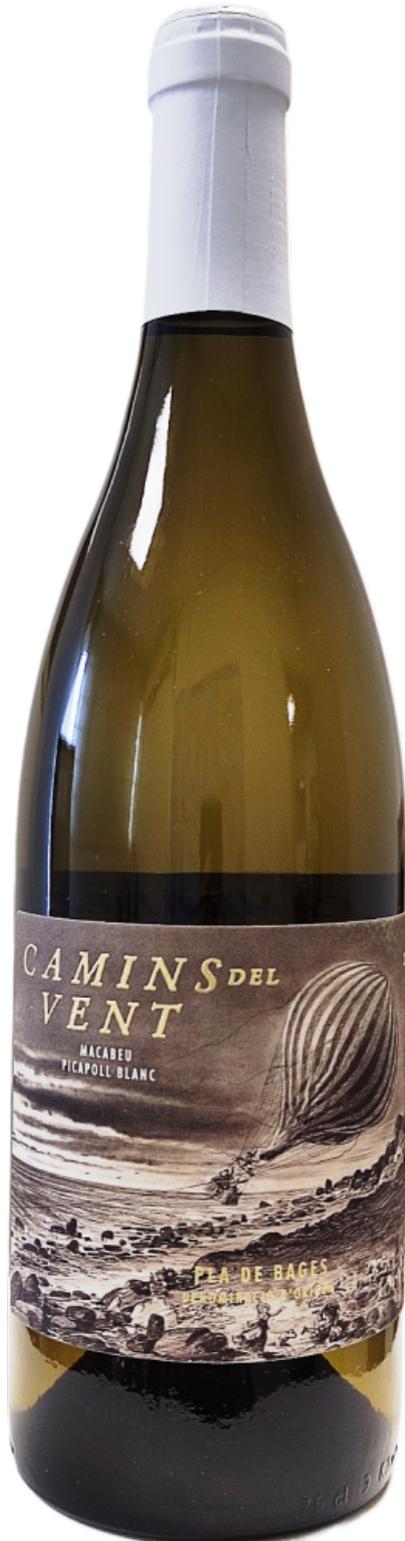


Camins del Vent Blanc

ORIGEN: Pla de Bages
VARIEDAD: Macabeo y picapoll
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



ELABORACIÓN:

Siguiendo valles y ríos, el sereno, frío y seco, nos baja del Pirineo, dándole salud y respiro a las plantas. Viniendo del mar, atravesando Montserrat, la Marinada, cálida y húmeda, le da madurez a los racimos. Los "Camins del vent" (caminos del viento) modelan nuestra geografía y nos da el clima que nuestras viñas traducen en las sensaciones de este vino.

CATA:

COLOR: Amarillo pálido con reflejos verdes muy brillantes.

AROMA: Nariz a fruta blanca golosa procedente de la uva macabeo muy bien estructurada con el cítrico de la picapoll, sobre notas de flor blanca. En evolución la amabilidad del macabeo se abre con ligeras notas almibaradas que contrarrestan con la frescura de la acidez y notas espaciadas de piel de cítricos de la picapoll.

SABOR: En boca se comporta como un blanco de gama alta, por volumen, frescura y riqueza. La entrada, aparentemente ligera, acaba llenando de peso todo el paso por boca con un equilibrio de volumen y frescura que define el equilibrio entre el macabeo y el picapoll. Final persistente con recuerdos de frutos secos (orejones) y fruta fresca.