



Pedrenyeres

Blanco

ORIGEN: MONTSANT
VARIEDAD: GARNACHA BLANCA Y
MACABEO
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%



ELABORACIÓN:

Vino envejecido mínimo seis meses en barricas y botella. Cosecha realizada a mano en la primera semana de Octubre. Fermentación y crianza de 5 meses en barricas de roble nuevas, sobre sus propias lías.

CATA:

COLOR: Vino brillante y denso con tonalidades amarillo limón.

AROMA: En nariz muestra buena potencia aromática, donde destacan los recuerdos de flores blancas, frutas carnosas, miel y espárrago combinado con ligeros toques de vainilla y torrefacto.

SABOR: En boca se presenta equilibrado, lleno, glicérico y untuoso. La vía retronasal es persistente.