

Blanc Primavera

ORIGEN: PENEDES

VARIEDAD: Xarel·lo, macabeo y
parellada

GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%



ELABORACIÓN:

En su elaboración se utilizó sólo mosto flor de las distintas variedades que fermentaron por separado, a una temperatura de 13 °C a lo largo de todo el proceso.

CATA:

COLOR: Dorado pálido con aristas verdes.

AROMA: Muy elegante en nariz, evoca frutas tropicales con un ligerísimo toque de miel de romero y azahar.

SABOR: Al paladar es fresco de entrada, pero enseguida deja notar su carácter con una discreta vinosidad que conduce a un final de boca largo y agradable.

MARIDAJE: Aperitivos, ensaladas de marisco, habitas tiernas, paellas, salteados de setas, cremas blancas, pescado blanco y crustáceos.