



Pol. Ind. Camins Nous, parcela 4
43740 Móra d'Ebre
Tarragona



INFORMACIÓN TÉCNICA

VINO BLANCO MESIES ECOLÓGICO

ref. 61005

UVAS: Garnacha blanca, Macabeo y Sauvignon blanco.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN: Selección de las uvas enteras, sanas y en óptimas condiciones para su elaboración a temperatura controlada de 18° C durante 9 días . Las variedades han sido fermentadas de forma monovarietal y después mezcladas hasta conseguir este vino. Todos los procesos de clarificación han sido realizados de forma natural.

Embotellado durante los primeros días del mes de marzo.

Grado alcohólico: 13,50 % vol.

Acidaza: 5.6 g/l.

Sulfuros Total: 70 ppm

Acidaza volátil real: 0.37 g/l.

CATA:

Vino blanco amarillo pálido con tonalidades verdosas, brillantes y cristalinas.

De aroma ligeramente fresco i afrutado. En boca es amplio, carnoso, suave, equilibrado y bien afrutado (manzana, etc.), con un post gusto bastante largo y limpio.

GASTRONOMIA Y CONSERVACIÓN: Ideal para pescados y mariscos crudos, cocidos y en salsa, mousse de pescado y mariscos, sopas, cremas, ahumados y quesos frescos. Debe servirse a la temperatura de 6 –8° C. Consumir durante el año.