Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

MARAGDA BLANC

ORIGEN: EMPORDÀ
VARIEDAD: 67% GARNACHA BLANCA, 26% MACABEO, 7% GARNACHA ROJA
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Nombre:
En el mundo antiguo, la piedra preciosa Maragda "Esmeralda" simbolizaba la eterna juventud. El vino Maragda reúne en cada añada, para poder ofrecernos siempre los aromas y sabores frescos y sutiles de su juventud.

La vendimia se realizó a máquina para aprovechar las bajas temperaturas nocturnas y poder realizar el proceso de elaboración a una temperatura inferior los 16º.

El racimo se despalilló y condujo a la prensa neumática sin maceración,. El mosto flor del escurrido y de una primera compresión muy suave se separó del resto y pasó a los depósitos de fermentación donde fermentó durante 30 días a una temperatura controlada de 15º. Una vez completada, se mantuvo el vino en contacto con sus lías durante 1 mes, con removidos cada 3 días para obtener mayor complejidad aromática y volumen en boca.

Previo a su embotellado, se clarificó y estabilizó por frío a -3º de temperatura.

CATA:

COLOR: Pálido brillante.
AROMA: Fruta fresca, flores blancas, hierbas de tocador.
SABOR: En boca es fresco, afrutado y sabroso.
Certificado ecológico.