

SINGULAR CARINYENA BLANCA

MAS LLUNES

ORIGEN: EMPORDÀ

VARIEDAD: 100% CARINYENA BLANCA

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

La uva fue cuidadosamente seleccionada manualmente en el momento de la vendimia para conseguir un grado de madurez óptimo y homogéneo.

El mosto maceró con las pieles de la uva durante tres horas a 10° de temperatura y a continuación se escurrió por gravedad. El 80% del vino hizo una crianza de 5 meses en un huevo de hormigón y el 20% restante en barricas de roble francés durante 5 meses. Previo a su embotellado se filtró y estabilizó a -3° de temperatura.

CATA:

COLOR: Dorado Brillante

AROMA: Complejo con notas de piel de cítrico maduro, limón, naranja, hierbas de sotobosque mediterráneo.

SABOR: En boca es delicado, suave, fresco, armónico, elegante, sutil, mineral.

