

Pleret Blanco Dulce



ORIGEN: PRIORATO

VARIEDAD: Garnacha blanca, Macabeo y Pedro Ximénez
sobremaduras

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Viñedos viejos de ladera de muy baja producción, situados en la población de Gratallops.

Entrada directamente a prensa, prensado y filtrado del mosto. Cada variedad se fermenta por separado, a 16 °C, una vez llega a una concentración de 80 gramos de azúcar/litro se para la fermentación en frío. Sigue la crianza en roble francés nuevo durante 14 meses.

CATA:

Nota de cata: Redondo, suave, con mucha concentración de fruta blanca y fresco.

Maridaje: Vino dulce, fresco y maduro. Muy especial, con un grado de dulzura muy equilibrado. Combinable con quesos y foie, aperitivos y frutos secos. Resulta perfecto, atrevido y sorprendente con cremas de calabaza o champiñones. Con postres no excesivamente dulces, con pasas o higos.