

## VINO BASTETS BLANC DE BLANCS



ORIGEN: CONCA DE BARBERÀ  
VARIEDAD: MACABEO Y PARELLADA  
GRADO ALCOHÓLICO: 11,00%

### ELABORACIÓN:

Vino joven de corte mediterráneo, elaborado a partir de mosto flor que son desfangados estáticamente y fermentados a baja temperatura (14C°) para extraer todo su potencial aromático, que después de una ligera clarificación y posterior estabilización, acaba en óptimas condiciones de consumo.

### CATA:

**COLOR:** Amarillo pálido brillante con matices verdosos.

**AROMA:** Aromas primarios muy intensos afrutados que recuerdan a la manzana, con un fondo a cítricos.

**SABOR:** Suave, equilibrado con una delicada acidez que le aporta frescor. Post-gusto agradable.

