

“ Un somni mediterrani; un vi d’agulla que proclama amor al mar. ”

Criança

Vi jove.
El 25% del Chardonnay passa per 2 mesos en bóta.

Tipus d’ampolla

Ampolla Rhin Alta Verda, especial, 75 cl.

Varietat del raïm

Xarel·lo(55%), Chardonnay (45%)

Elaboració

2ª Fermentació mitjançant mètode Charmat.



Nota de tast

Color Groc palla, daurat.
Intens en aroma a fruita fresca (plàtan i poma) amb notes de vainilla derivades de la criança en fusta.
En boca té molt volum i una acidesa molt ben conjuntada, gràcies al seu punt d’agulla.
És un vi ponten, d’estructura mitja-alta, i el seu final té un agradable toc d’herbes fresques.

Anàlisi

Graduació: 12,50% Vol.
Pressió a 20°C: 2,5 bares.
SO₂ total: Inferior a 150 mg/l.
Acidesa total: 3,5-4 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: Inferior a 0,6 g/l (a.a.).
Sucre residual: 5-6 g/l.

Blanc Pescador Premium

