

Crianza

Vino Joven

Tipo de botella

Rhin alta, blanca, 75 cl.

Variedad de uva

Macabeo (61%), Xarel·lo (33%), Parellada (6%)

Elaboración

2ª fermentación mediante método Charmat.



“ **Un sueño mediterráneo; un vino de aguja que proclama amor al mar.** ”

Nota de cata

Ligera tonalidad amarillo verdosa, muy pálida y brillante.

Aromático, ligeramente afrutado y delicadamente vigoroso.

Chispeante, ligero y de agradable paladar.

Análisis

Graduación: 11,5 % Vol.

Presión a 20°C: 2,5 bares.

SO2 total: Inferior a 150 mg/l.

Acidez total: 3,5-4 g/l (a.s.).

Acidez volátil: Inferior 0,6 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 5-6 g/l.

Blanc Pescador Edició Cram

