

Crianza

Vino Joven.
El 25% del Chardonnay pasa 2 meses en barrica.

Tipo de botella

Rhin alta, verde, especial, 75 cl.

Variedad de uva

Xarel·lo(55%), Chardonnay (45%).

Elaboración

2ª fermentación mediante método Charmat.



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

Nota de cata

Color amarillo paja dorado.
Intenso aroma a fruta fresca (plátano y manzana) con unas notas de vainilla derivadas de la crianza en madera.
En boca tiene mucho volumen y una acidez muy bien conjuntada, gracias a su punto de aguja.
Es un vino potente, de estructura media-alta, y su final tiene un agradable toque de hierbas frescas.

Análisis

Graduación: 12,5 % 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 Premium