



“Un vino tranquilo de aromas intensos con un toque ligero de fruta blanca y un fondo floral que te hará descubrir la calma del Mediterráneo”.

AÑADA
2022

CRIANZA
Vino joven.

TIPO DE BOTELLA
Borgoña Blanca

ELABORACIÓN
Vinificación del mosto flor a temperatura controlada a 15 °C



NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con tonalidades verdosas. Aromáticamente es muy intenso, con recuerdos de fruta blanca y un fondo floral. En boca es redondo, envolvente, fresco y equilibrado. Es un vino sedoso, persistente y con un largo post-gusto.

VARIEDAD DE LA UVA

Macabeu
Garnatxa Blanca
Moscat

ANÁLISIS

Graduación: 12,50% Vol.

D.O CAT

Cala Pescador