

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

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.



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.

*Contiene Sulfitos

Blanc Pescador
Vino de Aguja