

Blanc Pescador

Vino de aguja de fermentación natural

Vive en el mar, trabaja en el mar, sueña con el mar.
Sólo hay una cosa que le interesa de la tierra.
Nuestro vino del Mediterráneo.

Variedades: Macabeo (60%), Parellada (20%), Xarel.lo (20%).

Elaboración: Fermentación natural.

Crianza: Vino joven.

Graduación: 11,5% vol.

Azúcares residuales: 4 g/l.

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

Acidez volátil: Inferior a 0,70 g/l

SO₂ total: Inferior a 200 mg/l.

Tipo de botella: Rhin alta, color verde, 75 cl.

Nota de cata: Ligera tonalidad amarillo verdosa, muy pálida y brillante. Aromático, ligeramente afrutado y delicadamente vigoroso. Chispeante, ligero y de agradable paladar.

