

Blanc Pescador Premium

Vino de aguja blanco

Variedades: Xarel.lo (67%), Chardonnay (33%).

Elaboración: Fermentación natural. Vinificación del mosto flor a temperatura controlada de 15°C.

Crianza: Vino joven. El 15% del Chardonnay pasa dos meses en barrica.

Graduación: 12,5% vol.

Azúcares residuales: 4,00 g/l.

SO₂ libre: 28 mg/l.

SO₂ total: 120 mg/l.

Acidez total: 3,43 g/l (a.s.).

Presión: 1,8 atm.

Tipo de tapón: 1+1 (corcho aglomerado con arandelas de corcho natural en los extremos).

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

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.

