



10.000 HORES FLORAL

L'esclat de flors i notes fragants a la copa. Un vi refrescant, afruitat i lleuger per a tots els paladars. La seva entrada en boca és amable i golosa, un reflex del nostre paisatge de primavera a les vinyes.

70% MUSCAT DE FRONTIGNAN, 20% SAUVIGNON
BLANC I 10% MALVASIA DE SITGES.

ECOLÒGIC
D.O PENEDEÈS

ELABORACIÓ:

Fem una curta maceració pel·licular abans d'entar a la premsa per tal d'aconseguir un vi expressiu i fregant en nas. Seguidament la seva fermentació serà en dipòsits d'acer inoxidable durant 25 dies a una temperatura controlada. Acabem el procés amb una criança sobre lies en el mateix dipòsit entre 3 i 4 mesos per arrodonir el vi. Finalment, filtrem i embotellem.

NOTA DE TAST:



Presenta un aspecte net i brillant, amb un color groc pàl·lid i amb reflexos verdosos.



Te una gran intensitat aromàtica d'aromes tropicals, tot recordant aromes de fruita blanca com pinya, llimona, litxi, plàtan i préssec.



La seva entrada és molt sedosa i elegant. El cupatge ens dona una bona estructura i a la vegada un pas golós i untuós. En el post gust trobem notes cítriques que el fa fresc, viu i no gens carregós.

MARIDATGE: És un vi apte per degustar-ne una copa a qualsevol hora del dia. Marida molt bé amb primers plats frescos com amanides i plats de pasta. També és ideal per acompanyar qualsevol plat de peix i marisc. Degut a les seves virtuts marida molt bé amb la cuina japonesa.