

10.000 HORES FLORAL



Es la explosión de flores y notas fragantes en la copa. Un vino refrescante, afrutado y ligero para todos los paladares. Su entrada en boca es amable y golosa, un reflejo de nuestro paisaje de primavera en los viñedos.

70% MUSCAT DE FRONTIGNAN, 20% SAUVIGNON

BLANC Y 10% MALVASIA DE SITGES.

ECOLÓGICO

D.O Penedés

ELABORACIÓN:

Hacemos una corta maceración pelicular antes de entrar en la prensa, para conseguir un vino expresivo y aromático en nariz. Seguidamente, su fermentación será en depósitos de acero inoxidable durante unos 25 días a una temperatura controlada. Terminamos el proceso con una crianza sobre lías en el mismo depósito entre 3 y 4 meses para redondear el vino. Por último, filtramos y embotellamos

NOTA DE CATA:



Presenta un aspecto limpio y brillante, con color amarillo pálido y con reflejos verdosos



Tiene una gran intensidad aromática de aromas tropicales, recordando aromas de fruta blanca como piña, limón, lichi, plátano y melocotón



Su entrada es muy sedosa y elegante. El coupage nos da una buena estructura ya la vez un paso goloso y untuoso. En el post gusto encontramos notas cítricas que lo hace fresco, vivo y nada cargante.

MARIDAJE: Es un vino apto para degustar una copa a cualquier hora del día. Marida muy bien con primeros platos frescos como ensaladas y platos de pasta. También es ideal para acompañar cualquier plato de pescado y marisco. Debido a sus virtudes marida muy bien con la cocina japonesa.

www.oliverviticultors.com