



SAÓ BLANC

"Aquest és el teu moment, no el deixis de viure, està ple d' emocions, de matisos, de llum...Carpe Diem"

Tast Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. Aroma a fruita de carn blanca amb lleugeres notes tropicals embolcallades pels fumats de la criança en bóta. Molt net i elegant. A la boca trobem un vi amb caràcter, intens i gras amb predomini de fruita i fumats amb bon equilibri final

Varietats 80% Macabeu, 20% Garnatxa blanca

Fermentació En bótes noves de roure francès de torrat mitjà

Criança 6 mesos en bótes noves de roure francès de torrat mitjà

Alcohol 14°

Presentació En caixes de 6 unitats

Temperatura 8°C - 10° C

Maridatge Carns blanques, peixos, arrossos, pasta