

VINYES BLANQUES

Vora el mar

2017



Varietats

Xarel·lo

Macabeu

Malvasia de Sitges

Garnatxa blanca

Elaboració

La major part del raïm prové de vinya vella.

Verema manual i selecció del raïm a l'entrada del celler. Maceració pel·licular en fred. Desfangat estàtic dels mosts. Fermentació en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada (17°C). Repòs amb les mares fines en tina durant 4 mesos.

Nota de tast

Color groc palla verdós. Aromes de fruita tropical (meló, macedònia), fruita mediterrània i flors blanques com la flor del taronger. Entrada ampla en boca, intens, untuós i molt fresc. Post gust molt llarg.

És un vi amb caràcter i amb la frescor com a fil conductor des del nas fins al postgust.

Etiqueta

Paisatge marítim del Baix Penedès, el Penedès marítim. El vaixell i les bótes surant recorden l'antic port de la platja de Sant Salvador actiu fins l'any 1935.