

MARAGDA BLANC 2019



VARIETATS

Garnatxa blanca (56%), Macabeu (44%)



EL NOM

En el món antic, la pedra preciosa Maragda (Maragda en català) simbolitzava l'eterna joventut.

El vi Maragda reneix en cada nova anyada per poder oferir-nos sempre els aromes i sabors frescos i subtils de la seva joventut.



ELABORACIÓ

El raïm provinent d'unes vinyes de 25 anys plantades en terreny de pissarra es va veremar a mà.

El raïm es va separar de la rapa i es va conduir a la premsa pneumàtica sense maceració. El most fruit de l'escorreguda i d'una primera compressió molt suau es va separar de la resta i va passar als dipòsits de fermentació, on va fermentar durant 30 dies a una temperatura controlada de 15°C.

Prèviament al seu embotellat, es va clarificar i estabilitzar per fred a -3°C de temperatura.



NOTA DE TAST

Color palla brillant. Aromes a fruita fresca, flors blanques i herbes de tocador. En boca és fresc, ampli i afruitat.

PRODUCCIÓ



30.000

ALCOHOL



13,5%