

MARAGDA BLANC 2025



VARIETATS

Garnatxa blanca (75%), Macabeu (25%)



EL NOM

En el món antic, la pedra preciosa Maragda simbolitzava l'eterna joventut.

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



ELABORACIÓ

El raïm provinent de vinyes de 25 anys de terreny de pissarra es va veremar a mà.

El raïm es va desrapar i es va conduir a la premsa pneumàtica sense macerar. El most flor d'escorregut, 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. Aroma de fruita fresca, flors blanques, herbes de tocador. En boca és fresc, fruitós i saborós.



MEDALLES

2024 Medalla d'or al Concurs de vins i caves de Catalunya 2025

PRODUCCIÓ



25.000

ALCOHOL



13,5% Vol.

