

MARAGDA BLANCO 2025



VARIEDADES

Garnacha blanca (70%), Macabeo (25%)



EL NOMBRE

En el mundo antiguo, la piedra preciosa Esmeralda (Maragda en catalán) simbolizaba la eterna juventud.

El vino Maragda renace en cada nueva añada para poder ofrecernos siempre los aromas y sabores frescos y sutiles de su juventud.



ELABORACIÓN

La uva proveniente de unas viñas de 25 años plantadas en terreno de pizarra se vendimió a mano.

La uva se separó del raspón y se condujo a la prensa neumática sin maceración. El mosto flor de escurrido y de una primera compresión muy suave se separó del resto y pasó a los depósitos de fermentación, donde fermentó durante 30 días a una temperatura controlada de 15°C.

Previamente a su embotellado, se clarificó y estabilizó por frío a -3°C de temperatura.



NOTA DE CATA

Color pajizo brillante. Aromas a fruta fresca, flores blancas i hierbas de tocador. En boca es fresco, amplio y afrutado.



MEDALLES

2024 Medalla de oro en el Concurs de vins i caves de Catalunya 2025

PRODUCCIÓN



25.000

ALCOHOL



13,5% Vol.