

D.O. Penedès



AMETLLER

BLANC FLORAL
Placer mediterráneo

AMETLLER

BLANC FLORAL

• *Notas de origen y elaboración*

Vino elaborado con uvas de las variedades Muscat y Sauvignon Blanc, a partes iguales, procedentes de nuestros viñedos situados en las zonas más altas. La fecha de vendimia del Muscat suele corresponderse con la segunda quincena de agosto y para el Sauvignon Blanc más hacia principios de septiembre.

Tras la recolección, las uvas se transportan a la bodega donde se seleccionan según su calidad. A continuación, se despalillan, se enfrían y se prensan directamente. El mosto obtenido del prensado a baja temperatura, se deja decantar en un depósito y al cabo de 24 horas, y ya limpio, se trasiega a otro depósito de acero inoxidable, para iniciar la fermentación alcohólica que se mantiene a temperatura controlada de entre 16-18°C. Posteriormente el vino se trasiega y se hace un removido durante varios días de las lías finas para que aporten mayor complejidad y untuosidad al vino.

• *Momentos de consumo*

Vino complejo y elegante, muy agradable al paladar, que combina perfectamente con marisco, verduras y frutos secos. Incluso su dulzura puede servir para suavizar quesos fuertes y salados. Muy goloso como aperitivo y también funciona para las sobremesas por su buen regusto. Sin duda un vino apropiado para consumir en buena compañía.

• *Notas de cata*

Color amarillo pajizo brillante. Aroma de buena intensidad, envolvente, que recuerda a flores blancas y frutas tropicales. En boca tiene una entrada suave, buen volumen, es goloso y a su vez fresco y equilibrado.

