

NOS

NATURAL · ORIGINAL · SOSTENIBLE



BLANC DE NOIRS

DO MONTSANT

EL RAÏM NEGRE TAMBÉ FA VI BLANC.

A la vista ens trobem amb un vi blanc pàl·lid, amb reflexos d'or rosa. El seu nas és una explosió d'aromes florals, amb molta fruita vermella fresca com maduixes i cireres i amb tocs especiats de clau i pebre blanc. En boca és un vi amb estructura, fresc i elegant donada la seva fina acidesa. Postgust llarg i ample.

COLOR

Vi blanc

CRIANÇA & ANYADA

Vi Jove, 2024

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Montsant

GRAU ALCOHÒLIC

12,50%

VARIETATS

Merlot

ACIDESA i pH

Acidesa total: 3,4 g/L
pH: 3,30

A la vinya

Vinyes de merlot. Verema amb una maduració curta per obtenir una bona acidesa i menys graduació.

Al celler

Aquest vi blanc de noirs està elaborat a partir de varietats de raïm negres. En la fermentació al celler, separem el most que surt amb menys color. Aquest fermenta a 16°C-17°C amb llevats seleccionats, buscant la màxima expressió aromàtica de la fruita del raïm.



PREMIS VINARI
Medalla de Plata

