

MAR 2021



DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ



Picapoll blanc
Malvasia



13,5% Vol.



Vi ecològic certificat

ELABORACIÓ

Selecció manual de la verema procedent de les nostres vinyes, amb baixos rendiments. Premsat molt lleuger per separar el most flor. Fermentació lenta i delicada en tines amb temperatura controlada per obtenir la màxima expressió aromàtica. Repòs amb les seves lies fines abans d'embotellar.

FITXA DE DEGUSTACIÓ



Color: Groc pàl·lid brillant amb reflexos verdosos.



Aromes: Intens i elegant en nas, destacant la part floral i de fruita fresca amb notes cítriques.



Gust: Fresca entrada en boca, rodó i untuós al seu pas en boca. Final net i agradable

MARIDATGES I RECOMANACIONS DE SERVEI

Productes frescos de mar o amb una lleugera cocció seran uns bons aliats. Amanides, salmó fumat i formatges de pasta tova o de cabra, com a exemples. El millor maridatge: terrassa al sol i a prop del mar.

Recomanem prendre'l fresc però no glaçat, entre 6-8°C.