



#### DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ



**Picapoll blanc**  
**Malvasia**



**13,5% Vol.**



**Vi ecològic certificat / Vegà**

#### ELABORACIÓ

---

Verema manual amb taula de selecció del raïm a l'entrada del celler. Desrapat i premsat suau per treballar amb el most flor. Fermentació en fred en inox per obtenir la màxima expressió aromàtica. Repòs amb les seves mares fines durant 2 mesos, per acabar amb una bona estructura en boca.

#### FITXA DE DEGUSTACIÓ

---



**Color:** Groc pàl·lid brillant amb reflexos verdosos.



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



**Gust:** Té una fresca entrada en boca, és rodó i untuós al seu pas en boca, amb un final net i agradable.

#### MARIDATGE

---

Els 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; però el millor maridatge una terrassa al sol prop del mar.