



DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ



Malvasia i Picapoll



13,5% Vol.



Àmfora

ELABORACIÓ

Selecció manual de la verema, procedent de les finques «del Pla i de l'Estació» amb sòls prims i baixos rendiments. Premsat molt lleuger per separar el most flor. Fermentació lenta i delicada en àmfores de terracuita, bótes de roure francès i tina, amb temperatura controlada, per obtenir la màxima expressió en cadascun dels elements i varietats abans de fer el cupatge final. Repòs amb les seves lies fines abans d'embotellar.

Producció limitada.

FITXA DE DEGUSTACIÓ



Color: Groc daurat amb reflexos verdosos, net i brillant.



Aromes: Afruitades de polpa d'albercoc madur i pera de St Joan, amb tocs de flor blanca de jardí i intens fons de fonoll marí.



Gust: Entrada golosa i envolvent. Salinitat molt present i bona estructura en boca. Final llarg, agradable i fresc.

MARIDATGES I RECOMANACIONS DE SERVEI:

Per acompanyar tot tipus de plats on els principals ingredients siguin l'ampli ventall de productes del mar de la zona, frescos, al forn o a la cassola. Sense deixar de banda la diversitat d'arrossos i sens dubte un terrassa davant de mar amb unes Gambes vermelles de Palamós, uns peixets fregits, marisc variat o ostres. Amb formatges cremosos i de pastes toves, per gaudir-ne molt.

Recomanem servir-lo fresc però no glaçat, entre 6 - 8 °C.