



GRIMAU

Blanc de Blancs



Informació sobre el vi:

Denominació d'Origen: Penedès.

Varietats de Raïm: Elaborat amb els millors raïms de la nostra finca, de les varietats autòctones Macabeu, Xarel·lo, Parellada, i la varietat Chardonnay.

Elaboració: Els raïms van ser premsades amb una lleugera pressió, i tan sols el most flor va servir de base per a aquest vi. La fermentació va tenir lloc en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 17°C, durant 21 dies. Després de tres tràfecs, es va aclarir i va filtrar per al seu posterior embotellat en una elegant ampolla, on pot apreciar-se tota la seva transparència i nitidesa.

Fitxa de degustació:

Color: Groc pàl·lid amb reflexos verdosos.

Aroma: Fresc i elegant de perfumat aroma, exquisides notes afruitades de poma verda i pinya.

Gust: En boca es mostra rodó i fresc, amb un delicat equilibri gràcies a la seva fina estructura àcida i una gran personalitat.

Gastronomia:

És un vi indicat per a plats lleugers o d'arrossos, marisc i peixos. Es recomana servir entre 4° i 6° C, i consumir durant l'any de la seva elaboració.



VINS



Chardonnay



Sauvignon



Rubicundus



Blanc de blancs



Rosat merlot