



GRIMAU

Blanc de Blancs



Información sobre el vino:

Denominación de Origen: Penedès.

Variedades de uva: Vino elaborado con las mejores uvas de nuestra finca, de las variedades autóctonas Macabeo, Xarel·lo, Parellada, y la variedad Chardonnay.

Elaboración: Las uvas fueron prensadas con una ligera presión, y tan sólo el mosto flor sirvió de base para este vino. La fermentación tuvo lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 17°C, durante 21 días. Después de tres trasiegos, se clarificó y filtró para su posterior embotellado en una elegante botella, donde puede apreciarse toda su transparencia y nitidez.

Ficha de degustación:

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Aroma: Fresco y elegante de perfumado aroma, exquisitas notas frutales de manzana verde y piña.

Gusto: En boca se muestra redondo y fresco, con un delicado equilibrio gracias a su fina estructura ácida y una gran personalidad.

Gastronomía:

Es un vino indicado para platos ligeros o de arroces, mariscos y pescados. Se recomienda servir entre 4 ° y 6 ° C, y consumir durante el año de su elaboración.



VINOS



Chardonnay



Sauvignon



Rubicundus



Blanc de blancs



Rosat merlot