GRIMAU

Blanc de Blancs



Información sobre el vino:

D.O.: Penedés
Variedades de Uva: Variedades tradicionales DO Penedes conforman é4ste cupage.
Elaboración: Es en la viña con una agricultura responsable y acorde con el medio ambiente dónde comienza la selección de la uva para hacer este vino, así pues, controlamos la calidad del producto desde su inicio.
Una vez la uva llega a nuestra bodega, es fermentada en depósitos de acero inoxidable durante tres semanas a 18º con el objetivo de obtener el máximo rendimiento organoléptico y que a su vez este de la máxima calidad posible.

Nota de Cata

Color: Amarillo de intensidad media-baja con reflejos acerados ..
Aroma: Muy intenso con fruta fresca y flores. Nos aparecen también notas de piña y plátano.
Gusto: Tiene un paso en boca fresco y muy agradable, redondo delicado y muy equilibrado, con el punto justo de acidez que precede un post-gusto muy largo.
Estas características hacen que sea un vino fácil, muy agradable en boca y que está recomendado para tomar a cualquier hora.

Gastronomía

Si lo tenemos que maridar recomendamos platos ligeros, ensaladas, aperitivos y cocciones a la plancha.
También lo recomendamos, tal y como hemos sugerido antes, para tomar en copas en cualquier momento del día.

Servicio: Se recomienda servir entre 6º y 8º C.

GRIMAU
Barri del Sant Sepulcre, s/n · 08734 Olèrdola · Barcelona · T. 93 891 80 31 · F. 93 891 01 02 · grimau@grimau.com