



GRIMAU

Blanc de Blancs



Informació sobre el vi :

Denominació d'origen: Penedès.

Varietats de Raïm : Vi jove sec elaborat a partir d'un cupatge de les varietats autòctones Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Muscat.

Elaboració : Després d'un estricte control de qualitat, només els millors raïms procedents de la Finca Grimau, es van utilitzar per elaborar aquest vi d'anada.

Només els mosts flor van servir de base per a aquest excel·lent vi. La fermentació va tenir lloc en dipòsits d'acer inoxidable durant 18 dies, controlant-ne la temperatura perquè es mantingués als 18°C obtenint així un vi amb tota la seva resplendor aromàtica i gustativa.

Nota de tast:

Color: De color groc pàl·lid amb reflexes verdosos, net i transparent.

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

Gust: A la boca es mostra lleuger i fresc, amb un delicat equilibri gràcies a la seva fina estructura àcida. Agradable, fàcil de beure.

Fitxa tècnica:

Grau Alcohòlic 11.4% vol.

Acidesa total tartàrica 4.6 g/l

Acidesa Volàtil 0,29 g/l

Sulfurós Total 83 mg/l

Gastronomia:

És un vi indicat per a plats lleugers : arrossos, mariscs i peixos. Recomanem servir a una temperatura entre 8 i 10°C.