

CAVA

Fonpinet







Vi Blanc

Varietats: Macabeu i Xarel·lo
Denominació d'Origen: Catalunya
Graduació alcohòlica: 12 % vol.
Acidesa total: 7 g/L
pH: 2,8
Sucres residuals: 1 g/L



Elaboració

El raïm és desrapat i trepitjat abans d'un premsat suau. Posteriorment, es realitza la fermentació alcohòlica a temperatura controlada per mantenir tota la fruitositat característica d'aquest vi blanc.

-  Groc pàl·lid amb tons verdosos. Net i brillant.
-  Intensitat aromàtica alta amb records a poma, pera i plàtan.
-  Entrada suau, afruitat i molt agradable en boca. Fresc i persistent.
-  Recomanem servir-lo a 8 °C.
-  Copa Borgonya.
-  Ideal per aperitius, a l'inici d'un menjar o per acompanyar arrossos, carns blanques i peix.

Al·lèrgens



Conté sulfits