



Freixenet

VINO S.E. BLANCO D.O. CATALUNYA



Proceso de elaboración

Gran parte de la uva se recoge a mano y se deposita en cajas. Estas cajas se enfrían en cámaras especiales a 5° durante 18-24 hrs para conservar y potenciar los aromas primarios de la fruta.

El resto de la uva es recogido a máquina al atardecer para evitar altas temperaturas. Posteriormente se realiza una maceración pelicular pre fermentativa a 10-12° durante 3 horas para extraer el máximo de los aromas varietales.

A continuación prensamos la uva muy suavemente y se inicia la fermentación de las distintas variedades por separado y a baja temperatura para conservar y preservar el carácter fresco y aromático de este vino.

Por último una breve crianza en un tanque de acero inoxidable en contacto con las lías finas las cuales se agitan durante dos meses para darle untuosidad y presencia en boca.

Coupage

Predomina Macabeu, Sauvignon Blanc y Chardonnay, con toques de Muscat y Xarel·lo

Notas de cata

Vino blanco brillante, de color amarillo pajizo con tonos verdosos. Vino fresco con marcado carácter mediterráneo.

En nariz destacan los aromas a fruta blanca (manzana) y tropical (piña, albaricoque) con toques cítricos. Presenta también notas florales (flor de naranja, rosa) y un fondo de hierbas aromáticas como lavanda que le da complejidad.

En boca la entrada es agradable, con acidez refrescante, sedoso y con persistencia en el paladar. En el retrogusto aparecen aromas frutales muy intensos que hacen que el vino sea muy goloso y sávido.

Maridaje

Vino muy versátil que marida a la perfección con diferentes tipos de gastronomía:

Combina ideal con aperitivos, ensaladas mediterráneas, ceviches, pescados magros, pulpo a la feira, mariscos y arroces

Análisis

Grado alcohólico: 12% vol.

Crianza

Breve crianza en tanque de acero inoxidable durante dos meses.