



Añada 2019

Tipo Vino Blanco Seco D.O Penedès

Enólogo Joan Rovira

Vendimia Manual, de mediados a finales de Agosto.

Varietades 90% Muscat de Frontignan 10% Malvasia de Sitges

Elaboración Las uvas cuidadosamente seleccionadas provienen de viñedos de bajo rendimiento y de parcelas individuales reservadas para la producción de nuestro vino blanco Mimat. Después de un prensado suave del racimo entero, realizamos una fermentación secuencial en pequeños depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura, entre 12-14 °C, durante aproximadamente un mes.

Tª de Servicio Entre 6 - 8 °C

Análisis Sensorial

Vista Color amarillo pajizo pálido, con matices verdosos brillantes.

Nariz Explosivo en nariz, con aromas intensos de uva fresca combinados con agradables notas de frutas exóticas, flor de azahar y jazmín, fusionándose finalmente en una brisa cítrica.

Boca Fresco, estructurado y elegante. Llena completamente la boca con una agradable textura, equilibrado y largo. En el retrogusto nos reencontramos con potentes notas de flores blancas, melocotón y cítricos.

Maridaje Aperitivo magnífico, combina perfectamente con pescados y mariscos. Ideal para tomar con foie y con quesos suaves o cremosos, así como con gran variedad de risottos y cremas. También recomendado para comida asiática.

Análisis Técnico	Grado alcohólico	11,5 % vol.	Acidez total	3,8 g/l. ATS / 5.8 g/l. ATT
	Azúcares totales	4,0 g/l.		