

KARAMBA

Vi Blanc Sec



D.O. Penedès



Manual, des de mitjans d'agost a finals de setembre.



50% Xarel·lo
30% Macabeu
15% Parellada
5% Chardonnay



Entre 6 – 8 °C



Color groc pàl·lid amb tons de llima.



Aroma molt agradable. Predominen les notes de poma verda acabada de tallar sobre un fons tropical. En una segon capa, apareixen tocs d'albercoc i préssec. Final molt subtil de cítrics.



Fresc, amb una acidesa marcada i persistent. El seu pas per boca mostra un agradable tapís de textures, amb un final refrescant i espurnejant, fruit del carbònic residual de la fermentació.



El seu caràcter fresc i alegre el converteix en un vi molt aconsellat per peixos, pastes i arrossos. Especialment recomanat per tot tipus de tempures i fregits. Ideal per tapes i aperitius.



2022



Els raïms seleccionats amb cura provenen de vinyes de baix rendiment i de parcel·les individuals reservades per la producció del nostre vi blanc Blanc de Blancs. Després d'un premsat suau del raïm sencer, la fermentació es realitza en petits dipòsits d'acer inoxidable a molt baixa temperatura, entre 12-14 °C, durant aproximadament un mes.



Grau alcohòlic 11,5 % vol.
Acidesa total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
Sucre total 1,5 g/l.

