

DINARELLS BLANC 2016



- Collita: **2016**
- Varietat: **Macabeu, Garnatxa Blanca i Moscat**
- Graduació: **13% vol**
- Acidesa tartàrica: **5,5 g/l**
- Suces residuals: **<1 g/l**
- Producció: **48.000 ampolles de 75cl**
- Denominació d'Origen: **D.O. Empordà**

Elaboració:

Vi elaborat a partir de raïm veremat de forma manual en el seu moment òptim de maduració i estat sanitari, procedent de vinyes joves de la plana, seleccionades per les seves qualitats organolèptiques.

La vinificació es realitza a partir de la fermentació amb llevats seleccionats a temperatura controlada de les diverses varietats per separat.

Nota de tast:

Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos, brillant i nítid. Aromes intensos de fruites blanques madures (poma, pera,..) amb notes florals i un final elegant que recorda a les fruites tropicals (pinya, lichi,..). Fresc i equilibrat en boca.

Ideal per maridar amb tot tipus de peixos, marisc i arrossos o per servir a copes amb tot tipus de tapes o platillos. Ideal per amenitzar una vetllada distesa.