

RENDÉ MASDÉU

La Nimfa blanc 2019

D.O. CONCA DE BARBERÀ
Agricultura ecològica

Varietat: Macabeu 50%, garnatxa blanca 35%
Aquest blanc és una interpretació de la nostra Nimfa 2019, que va ser engolida per la riuada del passat 22 d'octubre a L'Espluga de Francolí
Sòls: Argil·lo-calcàris

Elaboració:

Verema manual en caixes de 15 kg, premsat de raïm sencer i fermentació a temperatura controlada, amb un mesurat treball sobre mares abans d'embotellar.

Dades analítiques al embotellat:

Alc. 12,5% vol

Acidesa total 6,5g/l en tart.

Acidesa volàtil 0,28 g/l

Tast:

Blanc pàl·lid i brillant amb reflexes verdosos.

Nas fresc i net, aromes florals amb record a les pells de cítrics que en obrir-se dona pas a fruites blanques.

En boca és molt fresc i viu, un vi d'estiu que apaga la set, ideal per acompanyar aperitius, peix i marisc.

