



INVITA BLANCO



AÑADA

2017

VARIETADES

Sauvignon blanc & Pansa blanca
Contenido alcohólico : 12,5% by vol.

ELABORACION

El Sauvignon Blanc fue vendimiado en 29 de Agosto, a mano y en cajas de unos 20 kilos. La pansa blanca fue vendimiada en 13 de Septiembre, también a mano y en remolques de 2.500 kilos de acero inoxidable. Paso posterior por mesa de selección para eliminar todos los racimos defectuosos. Maceración con nieve carbónica durante 6 horas y prensado en prensa neumática. Fermentación a 16 grados centígrados durante 22 días. Permaneció sobre sus lías durante 3 meses.

NOTA DE CATA

En el encontramos la pasión mediterránea suavizada por los vientos procedentes del majestuoso y cercano Montseny, de 1.712 metros de altitud. El sabio ensamblaje de variedades aporta el cuerpo y la tipicidad de la Pansa blanca, clásica en la denominación, con el aroma y elegancia propios del Sauvignon blanc. Color pajizo brillante. Aroma elegante, expresivo: fruta madura, cítricos y notas tropicales. En boca se muestra graso, fresco, complejo y persistente.



PUNTUACIÓN

Gilbert&Gaillard 2018: 88

