

## BLANC BRUC

Bóta D.O. PENEDES

**Procés d'elaboració:**

El most fa una maceració prefermentativa a 4° C que aportarà matisos nous al vi. El 80% de les dues varietats que componen el cupatge d'aquest vi s'ha fermentat en bótes de roure francès de primer any, la qual cosa li dóna al conjunt arrodoniment, elegància i distinció .

**Varietat de raïm:**

Xarel.lo i Chardonnay

**Nota de Tast:**

Color: Net i brillant. De tonalitat groga amb reflexes verdosos. Llàgrima fina i lleugerament glicèrica.  
Nas: Fresc i intens. Sensació de polpa de fruita blanca (pera i poma). Records florals i toc cítric.  
Boca: Equilibri entre untuositat i acidesa. Fresc, saborós i fruitós. Amb records cítrics i un final harmoniós amb lleuger toc herbaci.

**Dades analítiques:**

- Grau Alcohòlic: 12 % vol.
- Acidesa Total: 6 gr/l.(tartàric)
- Sucre Reductors: 0,8 gr/l.
- Densitat: 0,991

**Conservació:**

Posició vertical de l'ampolla, a l'empara de la llum i els corrents d'aire, a una temperatura que no superi els 20° C.

**Recomanacions:**

Servir fred entre 8° i 10° C refredant-lo, a poc a poc, dins d'una cubitera o a la zona inferior de la nevera, en una copa alta de cristall fi i transparent, tipus tulipa de boca ampla.

**Maridatges:**

Ideal per a acompanyar peixos, mariscos, arrossos, pasta i carns blanques.

