

## MASIA HILL

D.O. Penedès

Blanc jove

**Procés d'elaboració:**

Un cop esgranat el raïm, es premsa per aconseguir el primer most, el que s'anomena most flor. Les dues varietats del coupatge fermentes per separat en dipòsits d'hacer inoxidable. Un cop acaba la fermentació es procedeix a l'assemblatge dels dos vins abans de procedir a l'embotellament, etiquetat i encaixat.

**Cupatge:**

Xarel·lo 65% i Macabeu 35%

**Nota de Tast:**

Color: Groc palla amb reflexes daurats.

Nas: Afruïtat, fresc i amb lleuger fons cítric.

Boca: Paladar fi, lleuger i ben equilibrat, amb bona acidesa i un agradable i saborós final

**Dades analítiques:**

Grau Alcohòlic: 12,00%vol.

Acidesa Total: 6,2g/l.(tartàric)

Sucres Reductors: 1,8g/l.

Densitat: 0,990

**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 en copa alta de cristall fi i transparent tipus tulipa de boca ampla a una temperatura entre 6° C i 8° C.

**Maridatges:**

Ideal per a entrants, carns blanques, peixos, mariscos i tot tipus d'arrossos.

