



1887

BLANC BRUC

Barrica D.O. PENEDES

Proceso de Elaboración:

El mosto realiza una maceración prefermentativa a 4° C que aportará matices nuevos al vino. Un 80% de las dos variedades que conforman el coupage de este vino se han fermentado en barrica de roble francés de primer año, lo cual le confiere al conjunto redondez, elegancia y distinción

Coupage:

Xarel.lo 80% y Chardonnay 20%

Nota de Cata:

Color: De aspecto limpio y brillante, tonalidad amarillo con reflejos dorados.

Nariz: Expresión fresca y buena intensidad, sensación de fruta de pulpa blanca (pera y manzana) recuerdos florales y un toque cítrico.

Boca: Buen equilibrio entre untuosidad y acidez. Envolvente y fresco, paso sabroso y buena fruta con recuerdos cítricos, final armonioso con un ligero toque herbáceo.

Datos analíticos:

- Grado Alcohólico: 12% vol
- Acidez Total: 6 gr/l. (tartárico)
- Azúcares Reductores: 0 gr/l.
- Densidad: 0,990
- *Contiene sulfitos* -

Conservación:

Posición vertical de la botella, al amparo de la luz y las corrientes de aire, a una temperatura que no supere los 20° C.

Recomendaciones:

Servir frío entre 8°-10° C., enfriándolo lentamente en una cubitera o en la parte inferior de la nevera, utilizar copa alta de cristal fino y transparente, tipo tulipán de boca ancha.

Maridajes:

Ideal para pescados, mariscos, arroces, pasta y carnes blancas.

