



## Proceso de elaboración:

---

A partir de uvas seleccionadas de nuestras fincas, extrayendo solo un 50% del mosto flor y desfangándolo para eliminar las partículas en suspensión, realiza la fermentación a 15° de temperatura durante 3 semanas en depósitos de acero inoxidable.

Una vez hecho el ensamblaje de las cinco variedades ( Xarel.lo, Parellada, Macabeo, Muscat y Chardonnay ) se efectúa la filtración y estabilización a baja temperatura y finalmente el embotellado.

## Variedades:

---

Xarel.lo 30% - Macabeo 25% -Parellada 15% - Muscat 20% - Chardonnay 10%

## Nota de cata:

---

**Color:** Amarillo pálido con tonalidades marfil.

**Nariz:** Notas agradables a cítricos con fondo de flores blancas.

**Boca:** Vino afrutado, fresco y equilibrado

## Datos analíticos:

---

Graduación: 11´5% vol.

## Nota gastronómica:

---

Indicado para aperitivos, entrantes, quesos suaves, pescados y marisco.