



MASCARÓ

VI BLANC
LASERIE
SAUVIGNON BLANC
2017

Des del 1946 la família MASCARÓ s'ha preocupat de controlar la qualitat dels seus productes durant tot el procés d'elaboració, des de la vinya fins l'ampolla

Els raïms que utilitzem per elaborar aquest vi procedeixen de la Nostra finca "Mas Miquel" situada a Aiguamúrcia (Tarragona), antiga propietat dels monjos que habitaven al Monestir Cistercenc de Santes Creus (Tarragona)

La verema és totalment manual i el trasllat del raïm fins al celler es realitza en caixetes per protegir al màxim la qualitat del raïm.

Els raïms es premsen sencers, utilitzant només el most flor per a l'elaboració del vi. El most fermenta a temperatura controlada per preservar tot el potencial aromàtic d'aquesta elegant varietat.

TAST:

- Color groc palla amb reflexos verdosos. Aspecte net i brillant
- En nas és rodó i floral, amb notes de mare-selva, mantenint la frescor i netedat d'un vi jove.
- En boca és suau i presenta un bon equilibri entre la fruitositat i l'acidesa. Bona estructura i excel·lent final.

SERVEI:

Entre 10° i 12 °C

CONSUM:

Per la seva fruitositat i frescor és un bon acompanyant de peixos, arrossos i plats elaborats amb aus.

Una manera original de gaudir d'aquest vi és acompanyant formatges tant curats com cremosos.



INFORMACIÓ TÈCNICA

PRODUCTE:
Vi Blanc DO Penedès
VARIETATS:
85% Sauvignon Blanc 15% Xarel·lo
CRIANÇA
Vi sense criança
ANÀLISI:
Grau Alcohòlic: 12,5%

Conté sulfits.
MASCARÓ recomana un consum responsable



WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre