

*Cálida*

*10 d' abril*

Denominación de Origen Penedés

**100% Agricultura ecológica.**

Variedades: Muscat y Gewürztraminer. En proporción 20% de Muscat y 80% Gewürztraminer.

**Elaboración:**

Vendimia nocturna, para macerar la uva a baja temperatura y cuidar esta excepcional variedad.

Pequeña maceración pre fermentativa durante 8 horas a 10°C. Elaborado con el mosto flor, y decantado en estático de 24 horas. Fermentación a 14 °C durante 20 días. Trasiego y reposo en acero inoxidable antes del embotellado.

**Nota de cata:**

**Color:** Amarillo brillante, de intensidad media con reflejos verdosos.

**Aroma:** Delicado y agradable con recuerdos florales de jazmín y rosa combinados con aromas afrutados de melocotón de viña. Donde también se mezclan los aromas de las variedades dando una nariz intensa y compleja donde predominan los aromas tropicales y cítricos con un fondo de flores como la rosa y las violetas.

**Paladar:** Sedoso y fresco, con gran intensidad de notas florales. Postgusto largo y perfumado.

**Maridaje:** Apropiado para acompañar mariscos, ensaladas mediterráneas, pastas ligeras y pescado.



**Ficha técnica**

Alcohol: 11'5%.

Azúcares reductores: 2,10gr/l.

Anhídrido sulfuroso: 72mg/l

Acidez total: 5,90gr/l

Temperatura servicio: 6°C