

Floresta

BLANC



DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 13,5%

Acidesa total (àc. tartàric): 4,96 g. / l.

Sucre residual: 1 g. / l.

Temp.
servei
7-9°

Ampolla
750 ml
500 ml

pere
GUARDIOLA
celler

VARIETATS I ELABORACIÓ

Macabeu, Xarel·lo, Moscat, Chardonnay,
Garnatxa Blanca, Sauvignon Blanc.

Verema manual. Maceració pel·licular en
fred, sempre per separat de les diferents
varietats. El most flor obtingut fermenta a
temperatura controlada de 15-16°C.

NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid brillant amb reflexos verdosos. Aroma
intensament afruitada i elegant amb refrescants matisos
balsàmics. Amb el seu bon equilibri acidesa cos, en boca
es mostra viu, suau i amb un postgust fresc i llarg.

