



ONOM BLANCO

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

VIÑEDOS

Viñedos de entre 15 y 25 años.

ELABORACIÓN

La uva se **pressa suavemente, a baja presión** para la obtención de mosto flor. A continuación, el mosto fermenta a **baja temperatura**, para **preservar al máximo la expresión aromática del vino**.

NOTA DE CATA

Color verdoso con tonos amarillo pálido. Intenso en **notas de frutas cítricas y florales**. Ligero, y con **frescura en boca**.

Acompáñalo con...

Ensaladas variadas, platos de verduras, cazuelas y carnes blancas.



Alcohol: 11,5 % vol.

pH: 3,24

Acidez: 5,2 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 4 g/L

Vino ecológico y vegano



VEGAN



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894