



# ONOM BLANCO

## AGRICULTURA ECOLÓGICA

### VARIETADES

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**



**ALSINA & SARDÀ**

VITICULTORS DES DE 1894