



ONOM BLANC

AGRICULTURA ECOLÒGICA

VARIETATS

Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

VINYES

Vinyes d'entre 15 i 25 anys.

ELABORACIÓ

El raïm es **premsa suaument, a baixa pressió** per a l'obtenció de most flor. A continuació, el most fermenta a **baixa temperatura**, per **preservar al màxim l'expressió aromàtica del vi**.

NOTA DE TAST

Color verdós amb tons groc pàl·lid. Intens en notes de fruites cítriques i florals. **Lleuger, i amb frescor en boca.**

Acompanya'l amb...

Amanides variades, plats de verdures, cassoles i carns blanques.



Alcohol: 11,5% vol.

pH: 3,24

Acidesa: 5,2 g/L Àc.Tartàric

Sucres residuals: 4 g/L

Vi ecològic i vegà



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894