

# ERGO BLANC 2018 - ORGANIC WINE



**Collita:** 2018

**Varietat:** Macabeu i Garnatxa Roja

**Criança:** Jove

**Denominació d'Origen:** Empordà

**Producció:** 3.000 ampolles de 75cl

**Tap de finca:** suro natural de suredes de les finques de l'Empordà



## Elaboració:

Raïm procedent de la finca Masdeneres, vinyes velles de muntanya de més de 50 anys. Maceració pel·licular del raïm a baixa temperatura amb neu carbònica. Vinificació del most flor a temperatura controlada de 14°C.



## Nota de tast:

Color groc, brillant i nítid. Aromes intensos de fruites blanques carneses, préssec, albercoc amb un subtil toc de flor de taronger. En boca és ampli, fresc amb un post gust llarg.



## Maridatge:

Ideal per maridar amb peixos, marisc, arrossos i carns blanques.



## Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
12	5,9	0,1	<1