

## ELS NANOS BLANC DEL COSTER



---

**Elaboració:** Elaborat amb raïms de vinyes velles de Macabeu. Maceració en fred amb les seves pells durant sis hores i treball amb les mares més fines durant unes setmanes després de la fermentació.

**Concepte:** Busquem la màxima expressió de les aromes primàries. Molt fresc i aromàtic, aquest és un vi que ens mostra tota la potència aromàtica i gustativa del Macabeu.

**Varietats:** 100% Macabeu

### **ECOLÒGIC**

#### **Viticultura**

**Cultiu ecològic des de 2011 amb certificació CCPAE. OPERADOR 005370 E**

**Tipus de sòl:** Sòls calcaris amb còdols i pissarra. Situat als vessants assolellats de les Muntanyes de Prades.

**Clima:** Continental - mediterrani.

**Edat de les vinyes:** Més de 45 anys el Macabeu

**Altitud:** 400 m. sobre el nivell del mar.

**Producció (kg/ha.):** 6500 kg. Macabeu

### **Fitxa de tast**

**Color:** Color groc pà·lid amb lleugers reflexos daurats.

**Aroma:** Intenses aromes de fruites blanques i cítrics, sobre un fons floral.

**Tast:** En boca té una entrada lleugera i fresca; al centre és untuós i expressiu; amb un postgust molt agradable i refrescant.

**Temperatura:** Consumir a 8 ° C.

**Maridatge:** Perfecte amb aperitius; peix, arròs, marisc i amanides.