

ELS NANOS BLANC DEL COSTER



Elaboración: Elaborado con uvas de viñas viejas de Macabeo. Maceración en frío con sus pieles durante seis horas y trabajo con las madres más finas durante unas semanas después de la fermentación.

Concepto: Buscamos la máxima expresión de los aromas primarios. Muy fresco y aromático, este es un vino que nos muestra toda la potencia aromática y gustativa del Macabeo.

Variedades: 100% Macabeo

ECOLÓGICO

Viticultura

Cultivo ecológico desde 2011 con certificación CCPAE. OPERADOR 005370 E

Tipo de suelo: Suelos calcáreos con guijarros y pizarra. Situado en las laderas soleadas de las Montañas de Prades.

Clima: Continental - mediterráneo.

Edad de los viñedos: Más de 45 años

Altitud: 400 m. sobre el nivel del mar.

Producción (kg / ha.): 6500 kg. Macabeo

Ficha de cata

Color: Color amarillo pálido con ligeros reflejos dorados.

Aroma: Intensos aromas de frutas blancas y cítricos, sobre un fondo floral.

Cata: En boca tiene una entrada ligera y fresca; el centro es untuoso y expresivo; con un postgusto muy agradable y refrescante.

Temperatura: Consumir a 8 °C

Maridaje: Perfecto con aperitivos; pescado, arroz, ensaladas y mariscos.