

Pas dels Cabrets Blanc



pas
dels
cabrets

Blanc

País de origen:	España
Región:	D.O. Catalunya
Variedad:	60% Macabeo, 40% Xarel.lo
Volumen:	0,75 l
Producción:	Tanque de acero
Contenido alcohólico:	11,5%
Acidez:	4,3 g/l
Azúcar residual:	3,0 g/l
Cierre:	corcho natural
Premios:	Medalla de plata Mundus Vini 2009

Notas de cata:

Amarillo pálido con reflejos verdes.

En nariz aromas marcados de frutas verdes (manzana verde y pera Williams), acompañados de notas cítricas y herbáceas.

En el paladar muy ligero y afrutado. Bien integrado, equilibrado y con una acidez ligeramente apreciable. Persistencia media, fresca y agradable.

Temperatura de consumo: 8 - 10 °C

Acompaña a ensaladas de verano, pescados, mariscos y platos de arroz y pasta.