

PERAFITA

PICAPOLL

VINO BLANCO JOVEN

2013

COUPAGE

Vino blanco elaborado con un *coupage* de *Picapoll blanco* y *Moscat de Alejandría*.

VINIFICACIÓN

Es el vino blanco joven de la bodega que recupera una variedad autóctona del Empordà. La uva se vendimia a mano en cajas de 10Kg. La vinificación se elabora en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

DEGUSTACIÓN Y GASTRONOMÍA

Vino de color amarillo dorado brillante. Alta intensidad aromática de notas florales y de fruta blanca madura. Es un vino fresco, con agradable acidez que le da estructura y potencia el vino con recuerdo a las aromas de fruta.

Se puede maridar con ensaladas, pescado a la plancha o al horno, marisco...

