



BERNAT BLANC DE PICAPOLLS

D.O. 2019

Uva: Picapoll Tinto, Picapoll Branco

Amadurecimento:

Fermentação parcial em barricas de carvalho francês e de acácia

Graduação Alcoólica: 11,5%

Temperatura: 8 - 10°C

Vinícola: Heretat Oller

del Mas

Enólogo: Carles Muray

Origem: Catalunha,

Espanha



Notas de Prova: Cor amarelo palha com reflexos dourados. Apresenta aromas cítricos e de frutas brancas como pêssego, pera e lichia. Em boca tem bom volume e untuosidade, mostrando certa complexidade.



Técnica de Vinificação: Fermentação parcial em barricas de carvalho francês e de acácia. Permanece em contato com as leveduras por 6 meses.



Harmonize com: Paella de frutos do mar, frutos do mar grelhados, peixes assados e comida oriental.