

TERRA ENDINS

DO PLA DE BAGES

57% Picapoll blanc
34% Macabeu
9% Malvasia

Localització: El celler està situat als peus del Collbaix, un cim de 543 metres, situat a Sant Joan de Vilatorrada. Els raïms procedeixen de les parcel·les Mas Bosc i El Molí. El tipus de sòl predominant està format d'argiles, terres que es van anar descarnant de la muntanya i dipositant als bancals.

Elaboració: Premaceració a 4º durant 24 hores. Maceració pel·licular en premsa 12h. Fermentació a 14°C durant 20 dies. Clarificació amb bentonita. Estabilitzat per fred i filtració lleugera.

Tractaments: S'hi apliquen aquells autoritzats per la viticultura ecològica, en conversió. Per tal de no trencar l'equilibri d'aquest vi, no s'ha estabilitzat, per tant, poden aparèixer precipitats.

Aromes: Aroma intens a fruita de polpa blanca (poma i pera), amb tocs de flor blanca (tarongina) i records tant cítrics com balsàmics.

En boca: Vi amb bona entrada, llarg i persistent. Fresc, amb bon equilibri d'acidesa. Post gust cítric i floral.

Color: Vi de color groc llimona amb reflexos verdosos.

Maridatge: Ideal per arrossos, peix i marisc.

Temperatura consum: 10°C

Grau alcohòlic: 12º

Certificació: Vegà

Celler: El Molí Collbaix, seleccionat per Moacin Wines.

SANT JOAN DE VILATORRADA

