

Solpost Blanc - 2016

Amb Solpost Blanc cedim el protagonisme a la garnatxa blanca, perquè ens mostri la tipicitat varietal que tant ens captiva. I ens complau comprovar com aquesta garnatxa, un cop més, també dóna veu al terrer de Mas d'en Rafel, descobrint-nos un vi blanc exuberant i fresc. La nostra garnatxa blanca ens té el cor robat per la seva intensitat i perquè, quan la tastes, és com una caixa de sorpreses plena de flors, cítrics i fruits tropicals. Criad en les seves pròpies lies durant cinc mesos, Solpost Blanc és un vi que no defrauda els experts, alhora que té la virtut de convèncer els nous consumidors.



Any: 2016

Origen: DO Montsant

Viticultors i elaboradors: Xavi Peñas i Pilar Just.

Varietats: 100% Garnatxa Blanca.

Alcohol: 14% vol.

Elaboració: La meitat del raïm fermenta a temperatura controlada en dipòsits d'inox, i l'altra meitat en bótes de roure francès de tercer i quart any.

Envelliment: 5 mesos amb les lies.

Embotellat: Abans de l'embotellat, el vi es clarifica amb clara d'ous frescos. Seguidament es du a terme la filtració i l'estabilització del vi.

Producció: 4.600 ampolles.

Nota de tast: D'un tènue però nítid groc, Solpost Blanc mostra en nas la tipicitat de la garnatxa blanca. Predominen les aromes florals, cítriques i tropicals, tot i que també s'intueix un rerefons salí i mineral. En boca, aquestes notes persisteixen, mostrant un vi que se'ns descobreix molt fresc, elegant, amb volum i llarg.

Cellers Sant Rafel

e-mail: xavi@cellerssantrafel.com

Tel. +34 689 792 305

Ctra. La Torre, Km 1,7. E43774 Pradell de la Teixeta (Spain)