

Solpost Blanc

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 tasses, 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.



Origen: DO Montsant

Viticultors i elaboradors: Xavi Peñas i Pilar Just.

Varietats: 100% Garnatxa Blanca.

Alcohol: 14% vol.

Elaboració: Fermentació del raïm en bóta amb les seves lies.

Envelliment: 5 mesos amb les lies.

Producció: 5.541 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.

Valor energètic - 334,9 kJ/100mL

Valor calòric - 80 kcal/100mL

Hidrats de carboni - 2,1 g/100mL