CELLERS SANT RAFEL

# Solpost Blanc

Con Solpost Blanc cedemos todo el protagonismo a la garnacha blanca, para que nos muestre la tipicidad varietal que tanto nos cautiva. Y nos complace comprobar cómo esta garnacha, una vez más, también da voz al terruño de Mas d'en Rafel, descubriéndonos un vino blanco exuberante y fresco. Nuestra garnacha blanca nos tiene el corazón robado por su intensidad y porque, cuando la pruebas, es como una caja de sorpresas llena de flores, cítricos y frutos tropicales. Criado en sus propias lías durante cinco meses, Solpost Blanc es un vino que no defrauda a los expertos, a la vez que tiene la virtud de convencer a los nuevos consumidores.




Origen: DO Montsant

Viticultores y elaboradores: Xavi Peñas y Pilar Just.

Variedades: 100% Garnacha Blanca.

Alcohol: 14% vol.

Elaboración: La uva fermenta en barrica con sus propias lías.

Envejecimiento: 5 meses con las lías.

Producción: 5.541 botellas.

Nota de cata: De un tenue pero nítido amarillo, Solpost Blanc muestra en nariz la tipicidad de la garnacha blanca. Predominan los aromas florales, cítricos y tropicales, aunque también se intuye un trasfondo salino y mineral. En boca, estas notas persisten, mostrando un vino que se nos descubre muy fresco, elegante, con volumen y largo.

Valor energético - 334,9 kJ/100mL
Valor calórico - 80 kcal/100mL
Hidratos de carbono - 2,1 g/100mL

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)