

# La Branca Online

## Gaudiana Blanc de blancs

### Pinord



Grà... ..0°  
Quantitat: 75 cl  
Pes aproximat: 1.30 gr

Vi Blanc

Catalogat. ~~Penjorades~~ existències

3.90

IVA del 21 % inclòs

Descripció: ARIEDES Macabeo, Muscat, Parellada, Xarel·lo ELABORACIÓN Una vez entra la uva, la dejamos macerar durante 24 horas en frío para conseguir extraer los máximos aromas. A continuación, se fermenta a baja temperatura durante 21 días para intentar conservar los aromas de la uva al máximo. Temperatura de servicio: 6°C MARIDAJE Arroces de pescado, Arroces mixtos, Crustáceos, Moluscos de concha, Pasta con salsa de pesto, Pasta con salsa de tomate, Pasta con salsas cremosas, Pasta con salsas marineras, Pescado blanco, Pescados con salsa, Pizza ASPECTO De color Verde pálido, brillante y muy atractivo. AROMA De gran complejidad aromática: frutas cítricas como la manzana verde, aromas florales y de fruta blanca. GUSTO En boca tiene una entrada muy agradable, nos aporta frescura y aromas de la fruta blanca y cítrica que notamos en nariz. Tiene una buena complejidad en boca, bien equilibrado y con un pos gusto largo.