



Ribas Blanc

Grandes Pagos de España

Cépages

100 % Prensal Blanc.

Type de vin

Vin blanc jeune.

Paramètres analytiques

Alcool : 14 %

Vinification

Vendange manuelle de vignes propres. Passage ultérieur des raisins sur une table de tri où un contrôle de qualité strict est effectué. Pressurage doux des grappes à basse pression dans un presseur pneumatique afin d'éviter l'oxydation. Fermentations longues en cuves en acier inoxydable à basse température, environ 14 °C, pendant quelque 40 jours, afin de préserver la subtilité des arômes variétaux.

Note de dégustation

Couleur : Or blanc léger aux reflets acier. Limpide et brillant.

Nez : Fruits blancs (coing frais, pomme, poire...) et agrumes (citron vert).

Bouche : Attaque fraîche et gourmande laissant place à une bouche gracieuse et vive.