



XOT BLANC dels Aspres BLANC 2022

NOTA DE TAST

Aspecte molt nítid i brillant, amb un color groc palla que amaga lleugers matisos daurats.

En el vessant olfatiu té un cop de nas molt expressiu i fresc, donant notes de matafaluga a la planta, menta, rosa, pinyol de préssec, també toc d' herba tallada i cítrics.

Dins la boca s'ofereix glicèric, amb acidesa integrada i decidida, ben estructurat i viu, amb alguna nota de vainilla en un context cítric. És lleugerament complex i amb un post-gust que es dissol en un amarg subtil i plaent.

Alcohol: 14,5%

COMPOSICIÓ VARIETAL

| Varietat | Comp. |
|-----------------|-------|
| Garnatxa Blanca | 50 % |
| Sauvignon blanc | 43 % |
| Picapoll | 7 % |

VINIFICACIÓ

Vi fermentat i envellit en bótes de 225 l de roure francès durant 4 mesos.

PRESENTACIÓ

Caixa de cartró de 6 ampolles. Ampolla Borgonyesa especial de 750 ml. Tap de suro procedent de les nostres suredes.

PRODUCCIÓ

8600 ampolles

www.vinyesdelsaspres.cat

Requesens, 7 | 17708 Cantallops (GIRONA)

T 619 74 14 42