

FICHA DE CATA

MARGES

2023



NOTA DE CATA

“La serra de tramuntana en una botella”

De color amarillo pajizo con ribetes amarillos. Su aroma es frutal, piña, pera y plátano se mezclan con las notas especiadas de la Mantonegro y notas dulces de golosina. Es boca es voluminoso con ligero carácter salino. Refrescante complejo, largo y profundo.

MARIDAJES

Aperitivos, frutos secos, platos ligeros, gastronomía de vanguardia y cocina asiática.

TEMPERATURA

10-12°

DATOS TÉCNICOS

Variedad: **Mantonegro**
Rendimiento: 7.000 kg/hectárea
Edad del viñedo: 15 años
Acidez: 5.20 gH₂T/L
Vol:12.5% pH: 3.5
Acidez Volátil: 0,29 gHAc/L
Parcela: Selección de cepas

Botella de 0,75l

Las cepas de Mantonegro cultivadas en las zonas más frías sobre los muros de piedra seca del Valle de Superna, se vendimian con mucho mimo para evitar que los hollejos se rompan y transmitan color al vino. Es un blanco de negras en su versión más estricta. La uva se prensa en frío, muy rápido, el rendimiento es bajo debido a ello.

Levaduras propias seleccionadas mediante “pie de cuba” se incorporan al mosto que fermenta durante 25 días a una temperatura muy baja. Para mantener su frescura y peculiaridades no realiza maloláctica.