GESSAMÍ

Varietats: muscat de Frontigan, sauvignon blanc i gewürztraminer

Vol. 11%

Elaboració: es realitzen maceracions pel·liculars prefermentatives en fred per a una màxima extracció aromàtica seguit d'un suau premsat on s'extreu únicament el most flor. Fermentació a temperatura controlada de 15ºC. Aturada de la fermentació en fred amb l'objectiu de preservar els sis grams de sucre per litre residuals.

Sensacions: olorar a Gessamí és com respirar profund en un passeig de primavera. Les seves aromes a flors blanques – on predomina el gessamí que li dóna nom – i a fruita fresca - com la pinya, el préssec i un polsim de cítrics – el doten d'un perfum inigualable que el converteixen en un vi ideal per a acompanyar els moments més saborosos de la nostra vida.

Moment Gessami: Gessamí és un gran aliat per a conversar amb la nostra persona preferida, o per desconnectar després del treball. A més, marida a la perfecció amb aperitius, amanides, verdures, peixos, paelles... Tasta-ho també amb menjar exòtic com la japonesa i l'índia.

Ecologia i sostenibilitat

Per a nosaltres el vi és una manera de sentir i compartir, de relacionar-nos amb el món i amb l'entorn que ens envolta. Per això cuidem de les nostres vinyes treballant les nostres terres mitjançant agricultura ecològica. A més, utilitzem pràctiques sostenibles també al celler, com la reducció del pes dels envasos – el que implica una reducció de la petjada de carboni en el seu transport -, l'ús d'energies renovables – com l'energia solar -. Tot això ens ajuda a mantenir un ecosistema ric i variat, beneficiós pel medi ambient i, per tant, pel raïm que utilitzem per elaborar els nostres vins.

Wine in Moderation .eu
Art de Vivre