

# GESSAMÍ

2023



**Varietades:** muscat de Frontigan, muscat de Alejandría, sauvignon blanc y gewürztraminer



**Vol.** 11%

**Elaboración:** se realizan maceraciones peliculares prefermentativas en frío con el fin de conseguir una máxima extracción aromática, seguida de un suave prensado, en que se obtiene sólo el mosto flor. Fermentación a temperatura controlada de 15 °C. Parada de fermentación en frío con el fin de preservar siete gramos de azúcar residual por litro.

**Sensaciones:** oler Gessamí es como respirar profundo en un paseo de primavera. Sus aromas a flores blancas –en los que predomina el jazmín que le da nombre– y a fruta fresca –como la piña, el melocotón y una pizca de cítricos– lo dotan de un perfume inigualable que lo convierten en un vino ideal para acompañar los momentos más sabrosos de nuestra vida.

**Momento Gessami:** Gessamí es un gran aliado para conversar con nuestra persona favorita, o para tomar un respiro después del trabajo. Además, marida a la perfección con aperitivos, ensaladas, verduras, pescados, paellas... Pruébalo también con comida exótica como la japonesa y la india.

## Ecología y sostenibilidad

Para nosotros el vino es una forma de sentir y compartir, de relacionarnos con el mundo y con el entorno que nos rodea. Por eso cuidamos de nuestros viñedos trabajando nuestras tierras mediante agricultura ecológica y biodinámica. Además, utilizamos prácticas sostenibles también en la bodega, como la reducción del peso de los envases –lo que implica una reducción de la huella de carbono en su transporte–, el uso de energías renovables –como la energía solar–. Todo ello nos ayuda a mantener un ecosistema rico y variado, tan beneficioso para el medio ambiente y, por tanto, para las uvas que utilizamos para elaborar nuestros vinos.