MUSTILLANT BLANC

2021

Varietats: parellada, macabeu i xarel·lo

Vol. 11%

Elaboració: fermentació a baixa temperatura de només el most flor. Utilitzem els mateixos llevats per a la primera i la segona fermentació amb l'objectiu d'aconseguir un complet metabolisme dels sucres i una agulla delicada i integrada.

Sensacions: Mustillant sorprèn per la seva fina bombolla, gairebé imperceptible però necessària per a aportar la sensació de frescor que ho caracteritza. El seu pas, lleuger i agradable, unit al seu caràcter floral i fruiter – margarides, poma verda, pell de llima -, fan d'aquest vi un indispensable per a gaudir del bon temps.

Moment Mustillant Blanc: després d'un passeig per la platja o la muntanya, després d'un dia intens, en un retrobament esperat... Mustillant aporta alegria a qualsevol ocasió. A més, gràcies a la seva fina bombolla i la seva frescor natural, és perfecte per treure la set. Ho pots gaudir només, però també marida a la perfecció amb plats frescos com les amanides, els mariscos i els peixos a la planxa.

Ecologia y 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 i biodinàmica. 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