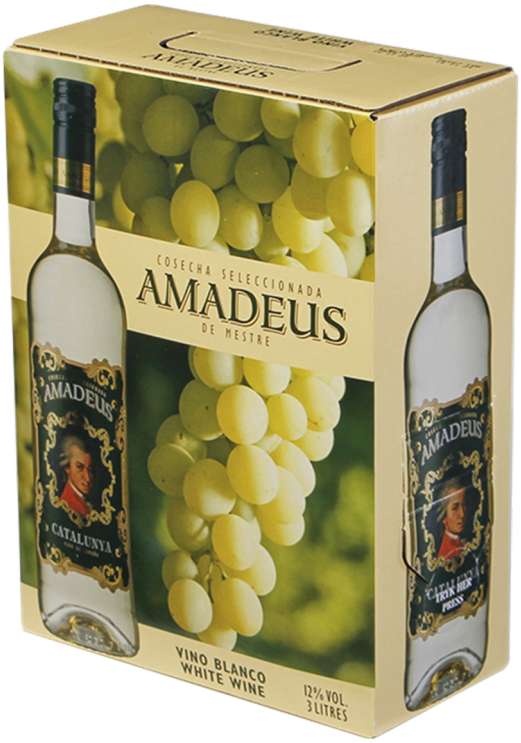
AMADEUS BLANCO 3L BIB

SPANIEN, CATALUNYA



Amadeus Blanco er smuk strågul i farven med en dejlig duft af frugt og blomster. Smagen er rund med citrus og et twist af sødme.

Denne vin er en glimrende ledsager til pastaretter og milde oste eller simpelthen som en ”glas i utide”.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen er produceret på følgende druesorter: Macabeo, Xarel-lo og Moscatel. Macabeo er Nord- spaniens mest populære hvidvinsdrue, Xarel-lo giver vinen sin fyldige smag. Moscatel er en af de ældste druesorter i Middelhavsområdet. Den tilfører vinen koncentration, elegance og krydderi.

Ved høsten er druerne fuldmodne. Vinificationen er traditionel. Inden aftapningen sødes vinen med koncentreret most, som giver en liflig smag.

Om Producenten

Mont Marcal er beliggende i hjertet af Penedes regionen, 220 meter over havet. Der har været produceret vin på denne ejendom i hundredvis af år. De nuværende ejere har været her siden 1975 og de har været meget innovative men stadig med et blik på historien. Firmaet ejer i dag mere end 40 hektar med vinmarker og køber druer fra yderligere 300 hektar. Dette er med til at sikre en god stabilitet og højt niveau i firmaets vine. Mont Marcal er meget bevidste om den omkringliggende natur og kører et meget bæredygtigt landbrug. Her renses store mængder af vand til gode for hele området.