





# Saüc



-  · **Bodega:** Celler Matallonga
-  · **Denominación de origen:** Sin D.O.
-  · **Tipo de vino:** Blanco tranquilo, vino aromatizado con flor de saüco natural.
-  · **Agricultura:** Ecológica de la finca propia de Les Granades.
-  · **Altitud:** 650 m.
-  · **Suelo:** Franco-arcilloso y calcáreo.
-  · **Variedad de uva:** Macabeo 100% de viñas viejas.
-  · **Elaboración:** Maceración durante unas horas con sus pieles (18 h), fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada 16/17 °C la base es la misma que la del Escorça.
-  · **Crianza:** Macerado con flor de saüco de la cervecería artesana Matoll, 6 meses sobre lías finas en depósitos de inox y algunos meses de redondeo en botella antes de salir al mercado.
-  · **Graduación:** 13%

## Nota de cata

-  **Vista:** Tonos verdes que se reflejan en un amarillo limpio y brillante.
-  **Nariz:** Notas infusionadas que nos recuerdan a plantas silvestres. Nos seduce su carácter expresivo debido a la concentración de viñas viejas y complejidad gracias al trabajo de las lías.
-  **Boca:** Toque mineral e infusionado, destaca la frescura y rareza, vino perfecto para descubrir cosas nuevas, pensado para el aperitivo.