






Saüc

-  · **Celler:** Celler Matallonga
-  · **Denominació d'Origen:** sense D.O.
-  · **Tipus de vi:** Blanc tranquil, vi aromatitzat amb flor de saüc natural.
-  · **Agricultura:** Ecològica de la finca pròpia de Les Granades.
-  · **Altitud:** 650 m.
-  · **Sòl:** Franc-argilós i calcari.
-  · **Varietat de raïm:** Macabeu 100% de vinyes velles.
-  · **Elaboració:** Maceració unes hores amb les seves pells (18 h), fermentació en inox a temperatura controlada 16/17°C.
-  · **Criança:** Macerat 10 dies amb flor de saüc d'una cerveseria artesana Matoll, 6 mesos sobre les seves mares fines en dipòsits de inox i alguns mesos d'arrodoniment en ampolla abans de sortir al mercat.
-  · **Graduació:** 13%

Nota de tast

-  **Vista:** Tons verds que es reflecteixen sobre un groc net i brillant.
-  **Nas:** Notes infusionades que ens recorden a plantes silvestres. Ens sedueix el seu caràcter expressiu degut a la concentració procedent de vinyes velles i complex gràcies al treball de mares.
-  **Boca:** Punt mineral i infusionat, destaca la frescor i raresa, vi perfecte per descobrir coses noves, pensat per fer l'aperitiu.