



# EL VERS



## EL VERS BLANCO

**VARIETALES** Macabeo, Xarel·lo y Muscat

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN** Catalunya

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA** 11% vol

**ELABORACIÓN** Fermentación controlada del mosto flor a 16°C, conservando las virtudes aromáticas de cada variedad.

**NOTA DE CATA** Notas de frutas exaltadas por matices cítricos. Suave y equilibrado por una agradable estructura ácida. Aparecen fondos frutales a manzana verde y piña.

**GASTRONOMÍA** Acompaña bien con pescados y mariscos, sopas, cremas y quesos frescos.

**TEMPERATURA SERVICIO** 6-8°C

### PRESENTACIÓN

**BOTELLA** Borgoña 75 cl

**TAPÓN** Corcho natural 44 mm x 23 mm

**CÁPSULA** Complejo aluminio de 60 mm

**ETIQUETA Y CONTRAETIQUETA** Adhesivo enología

