

venus

la Universal s.l.

Aquest vi és fruit d'un desig, d'una intuïció.... Fidels a la trajectòria d'anar recuperant part de la nostra història, de la nostra tradició, vam voler fer un vi blanc mediterrani de varietats locals.... Garnatxa blanca, Macabeu i cartoixà..... La voluptuositat, l'elegància i la rectitud...

Paraules majors.

Ha fermentat en fusta, amb llevats no seleccionats....que han estat els responsables d'una fermentació alcohòlica que ha durat...10 mesos!!!! Prepareu-vos per a ser seduïts...

Finques

El Dido blanc és un viatge per la D.O. Montsant. Les Garnatxes provenen de 2 finques situades als termes de Marçà i Falset. La primera, vinya vella de 70 anys, situada en la zona primerenca, més calorosa de la D.O., ha anat madurant amb saviesa fins poder collir el raïm la segona setmana de Setembre. La segona finca, de 25 anys d'edat, amb Garnatxa i Macabeu, situada al coll de Falset, zona de més vigor i més fresca, ens ha permès compensar la calidesa i densitat de la primera amb una bona acidesa, pH baix i aromes especiats. Les altres dues finques de Macabeu, de més de 70 anys, situades en zones més fredes, més tardanes, ens han facilitat l'estructura i la possibilitat d'envelliment.

Sòls: Argil-localcari.

Vinificació

Fermentat i criat en barriques de roure francès, durant 10 mesos degut als llevats autòctons.

Composició

55% Macabeu,
40% Garnatxa blanca
5% Cartoixà (Pansal)

Maridatge

Carns, peixos, inclòs una bona tarda a la terrassa.

