

PICAPOLL CENT•KAT

Picapoll



Ecològic



Zona de producció



D.O. Pla de Bages



Pla de BAGES

Elaboració

Criomaceració de les pells durant 16 hores.
Fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 14°C-16°C. Parada fermentativa amb aparició dels sucres residuals entre 8-10 gr.

Color



Net i groc brillant.

Aroma

Notes cítriques i d'albercoc, típic de la varietat Picapoll. Notes florals. Molt fresc.

Gust

Punt dolç fruit d'aturar la fermentació a una temperatura en fred.
Bon equilibri amb l'acidesa. Subtil, sedós i lleuger.
Toc cruixent en boca gràcies al seu lleuger carbònic residual en boca.

Recomanem



Perfecte per aperitius i tot tipus de peix i marisc.

Paletització

Caixa de 6 ampolles

Alçada: 150 cm. 100 caixes per palet
Ample: 80 cm. 25 caixes per pis
Llarg: 120 cm. 4 pisos per palet

Pes del palet: 840 kg.