



Opositor *Blanc*

100 % picapoll negre

És un vi blanc elaborat amb una varietat negra, autòctona de la zona, el Picapoll Negre.

Collit amb caixes i seleccionat a mà, premsat directament per evitar el contacte directe amb les pells, per tal d'aconseguir un most de color blanc (blanc de noirs).

Es va fer una fermentació de 10 dies a baixa temperatura per mantenir l'expressió i les aromes varietals. Finalment, va fer una criança de 3 mesos amb les seves mares.

De color groc pàl·lid amb tons verdosos. En l'aroma predomina la fruita blanca amb matisos tropicals. En boca trobem una bona acidesa, cítrica i vertical, amb un pas per boca agradable i elegant.

Ens pot arribar a recordar vins fets amb Riesling. Té un final llarg i persistent.