



Sinols Blanc

Empordàlia és una unió de sentiments, en un intent de fer art amb el raïm d'aquest lloc privilegiat. La nostra il·lusió és traslladar a qui el tasti no només sensacions agradables als sentits, sinó també l'esperit i la força dels elements d'aquesta terra.

Sinols Blanc

Empordàlia es una unión de sentimientos, en un intento de hacer arte con la uva de este lugar privilegiado. Nuestra ilusión es trasladar a quien lo pruebe no sólo sensaciones agradables a los sentidos, sino también el espíritu y la fuerza de los elementos de esta tierra.

Tast Lluu transparències matinals, d'un groc fresc amb lleugeres tonalitats verdes. Al nas, aromes afruitades: pera llimonera, poma, plàtan i préssec verd. Sabor penetrant i untuós. Mesurada acidesa que el fa persistent. L'aroma en boca i el retrogust concorden amb el primer tast.

Gastronomia Harmonitza a la perfecció amb el peix i marisc, cremes fredes, carns blanques, formatge fresc i semicurat.

Elaboració Garnatxa blanca i Macabeu procedents de vinyes de rendiment escàs. En el moment de la maduresa òptima el raïm es verema a mà. Un cop premsat, es tria el most flor i es fermenta a temperatura de 16°C.

Nota de Cata Luce transparencias matinales, de un amarillo fresco con ligeras tonalidades verdes. En nariz, aromas afrutadas: pera limonera, manzana, plátano y melocotón verde. Sabor penetrante y untuoso. Medida acidez que lo hace persistente. El aroma en boca y el retrogusto concuerdan con la primera cata.

Gastronomía Marida a la perfección con el pescado y marisco, cremas frías, carnes blancas, queso fresco y semicurado.

Elaboración Garnacha blanca y Macabeo procedentes de viñedos de rendimiento escaso. En el momento de la madurez óptima la uva se vendimia a mano. Una vez prensada, se elige el mosto flor y se fermenta a temperatura de 16°C.

