

Baboix Blanc - DO Montsant



Varietats: 40% Garnatxa Blanca, 30% Chardonnay i 30% Macabeu.

Sòl: Granit descompost amb escassa matèria orgànica.

Origen: Vinyes cultivades en terrasses i majoritàriament conduïdes en espatllera.

Elaboració: Les diferents varietats d'aquest vi es recullen en el seu punt òptim de maduració; es fa la fermentació de les mateixes per separat, a una temperatura inicial de 14 °C, en bótes de roure francès. Un cop finalitzada la fermentació es fa el cupatge i procedim a embotellar el vi.

Característiques genèriques: Vi blanc sec de color groc lluminós, net i brillant. Molt intens en nas, afruitat i amb notes florals. Molt rodó en boca.

Grau alcohòlic: Entre 13 i 14°.

Consum: Entre 10 °C i 12 °C i fins a 8-10 anys després de la collita.

Maridatge: És un vi fresc, ampli, agradable i afruitat. Combinable amb tot tipus de peix, marisc, carn blanca i verdures.
Formes de cuinar recomanades: bullits, al vapor, planxa i també crus i postres amb fruites.

Premis:

- " Gilbert & Gaillard 2018: Medalla de Plata a la collita 2016.
- " 21st Berlin Wine Trophy: Medalla d'Or a la collita 2015.
- " Guia de vins Gourmets 2017: 92 Punts a la collita 2013.
- " Wine Spectator, agost 2016: 91 Punts a la collita 2013.
- " Vinous, gener 2016: 90 Punts a la collita 2013.
- " Wine Spectator Magazine, desembre 2015: 90 Punts a la collita 2013.
- " Guia Peñín 2016: 90 Punts a la collita 2013.
- " Wine & Spirits 2015: 91 Punts a la collita 2013 i seleccionat dins els "2015 Year's Best Catalan Wines".