

Baboix Blanc – DO Montsant



Variedades: 40% Garnacha Blanca, 30% Chardonnay y 30% Macabeo.

Tipo de suelo: Granito descompuesto con escasa materia orgánica.

Procedencia: Viñedos cultivados en terrazas y mayoritariamente conducidos en espaldera.

Elaboración: Las diferentes variedades de este vino se recogen en su punto óptimo de maduración; se hace la fermentación de las mismas por separado, a una temperatura inicial de 14 °C, en barricas de roble francés. Una vez finaliza la fermentación se hace el “coupage” y procedemos a embotellar el vino.

Características genéricas: Vino blanco seco de color amarillo luminoso, limpio y brillante. Muy intenso en nariz, afrutado y con notas florales. Muy redondo en boca.

Grado alcohólico: entre 13º y 14º.

Consumo: Entre 10 °C y 12 °C y hasta 8-10 años después de la cosecha.

Maridaje: Vino fresco, amplio, agradable y afrutado. Combinable con todo tipo de pescado, marisco, carne blanca y verduras. Las formas de cocinar más adecuadas son: hervidos, al vapor, plancha y también crudos y postres con frutas.

Premios:

- Gilbert & Gaillard 2018: Medalla de Plata a la añada 2016.
- 21st Verlin Wine Trophy: Medalla de Oro a la añada 2015.
- Guia de vinos Gourmets 2017: 92 Puntos a la añada 2013.
- Wine Spectator, agosto 2016: 91 Puntos a la añada 2013.
- Vinous Media, enero 2016: 90 Puntos a la añada 2013.
- Wine Spectator Magazine diciembre 2015: 90 Puntos a la añada 2013.
- Guia Peñín 2016: 90 Puntos a la añada 2013.
- Wine & Spirits 2015: 91 Puntos a la añada 2013 y seleccionado dentro de los “2015 Year’s Best Catalan Wines”.