



Ànec Mut Blanc Ecològic

Llamamos Ànec Mut (Pato Mudo) a este vino en homenaje a esta especie de pato, autóctona del Penedès y criada en las zonas rurales alrededor de Vilafranca desde el siglo XVI. La crianza de esta especie ha ido en aumento desde los años 90 y es una carne muy apreciada gracias a su bajo contenido en grasa.

Vinificación

Fermentación a temperatura controlada en tina de acero inoxidable.

Viticultura

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2023

Añada marcada por temperaturas elevadas durante prácticamente todo el ciclo vegetativo. Añada poco productiva. Los vinos son vivos y voluminosos.

Características sensoriales

De color amarillo pálido con reflejos verdosos fruto de su juventud. De elevada intensidad aromática, en nariz destacan los aromas florales. Un vino complejo que en boca se muestra vertical, fresco y goloso.

Ficha Técnica

VARIEDADES:
Macabeo, Xarel·lo y Moscatel
procedentes de agricultura ecológica.

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico: 12%

Acidez total: 5,4 g/l

pH: 3,32

Contiene Sulfitos

AÑADA:
2023