



XOT BLANC dels Aspres BLANC 2018

NOTA DE TAST

Aspecte molt nítid i brillant, amb un color groc palla que amaga lleugers matisos daurats. En el vessant olfatiu té un cop de nas molt expressiu i fresc, donant notes de matafaluga a la planta, menta, rosa, pinyol de préssec i bitxo dolç que culminen amb tocs de mantega fresca i mel de flors. Dins la boca s'ofereix glicèric, amb acidesa integrada i decidida, ben estructurat i viu. S'hi troba novament la mantega, ara en un context cítric. Una certa mineralitat el torna lleugerament complex i el guia cap a un post-gust que es dissol en un amarg subtil i plaent.

Alcohol: 13,5%

COMPOSICIÓ VARIETAL

Varietat	Comp.
Sauvignon blanc	60 %
Garnatxa Blanca	30 %
Picapoll	10 %

VINIFICACIÓ

Vi fermentat i envellit en bótes de 225 l de roure francès durant 4 mesos.

PRESENTACIÓ

Caixa de cartró de 6 ampolles. Ampolla Burgonyes especial de 750 ml. Tap de suro procedent de les nostres suredes.



PRODUCCIÓ

6000 ampolles numerades

www.vinyesdelsaspres.cat Requesens,7 -17708
Cantallops (Girona)

Telf. 619 74 14 42