

ABADAL BLANC

60% CHARDONNAY

30% SAUVIGNON BLANC 10% PICAPOLL

El arte del cupage en la búsqueda de nuevas sensaciones. Sinergia de estructura, exotismo e identidad.

BLANCO

de Chardonnay, Sauvignon Blanc y Picapoll. Maceración en frío y crianza sobre lías: expresión varietal y volumen en boca.

Blanco complejo que admite guarda y evolución en copa.

Servir entre 8-10 °C

60% CHARDONNAY

30% SAUVIGNON BLANC 10% PICAPOLL

L'art del cupatge a la recerca de noves sensacions. Sinergia d'estructura, exotisme i identitat.

BLANC

de Chardonnay, Sauvignon Blanc i Picapoll. Maceració en fred i criança sobre lles: expressió varietal i volum a la boca.

Blanc complex que admet guarda i evolució a la copa.

Serviu-lo entre 8-10 °C

60% CHARDONNAY

30% SAUVIGNON BLANC 10% PICAPOLL

The art of coupage in the quest for new sensations. Synergy of structure, exoticism and identity.

WHITE WINE

from Chardonnay, Sauvignon Blanc and Picapoll. Cold maceration and ageing on the lees: Varietal expression and volume in the mouth.

A complex white wine that allows for keeping and evolution in the glass.

Serve between 8-10 °C



exotíc

PICAPOLL CABERNET SAUVIGNON SYRA
BNERANIC MERLOT