MASIA SERRA

MOSST 2024

Vi Blanc Jove

Varietats: 85% Garnatxa Blanca, 10% Garnatxa Roja, 5% Moscat
Grau alcohòlic: 12,5% vol.
Volum: 75 cl.
Presentació: Caixes de 6 ampolles
D.O. : Empordà

Mosst és un vi amb caràcter propi: jove, fresc, afruitat i floral ... és un vi llaminer, et convida a beure. Una mica entremaliat, però sobretot és fidel, no et decebrà.
Ha nascut per acompanyar-te i ser el teu company de viatge. Es presenta en sis etiquetes diferents, amb il·lustracions realitzades per l'artista Rafael G. Bianchi. Aquests dibuixos i també el seu nom s'inspiren en el nostre gos de raça labrador.



Elaboració: Verema manual, recollida amb remolcs petits. El raïm derrapat és introduïda directament a la premsa i s'extreu el most després d'una lleugera premsada. S'inicia la fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura de 14ºC.

Nota de tast: Vi blanc de color groc amb tonalitats verdes. Elevada intensitat aromàtica, combinant notes florals amb aromes cítrics. Per la seva pas en boca és suau, llaminer i persistent, per la seva bona acidesa. És un vi per gaudir-lo sense complicacions, excel·lent per beure a copes com aperitiu i compartir entre amics.