

# MUSTILLANT BLANC



**Tipo de vino:** blanco joven con aguja natural

**Variedades:** parellada, macabeo y xarel·lo

**Vol.** 11%

**Elaboración:** fermentación a baja temperatura del mosto flor. Usamos las mismas levaduras para la primera y la segunda fermentación con el objetivo de conseguir un completo metabolismo de los azúcares y una aguja delicada e integrada.

**Sensaciones:** Mustillant sorprende por su fina burbuja, casi imperceptible pero necesaria para aportar la sensación de frescor que lo caracteriza. Su paso, ligero y agradable, unido a su carácter floral y frutal – margaritas, manzana verde, piel de lima -, hacen de este vino un indispensable para disfrutar del buen tiempo.

**Momento Mustillant Blanc:** tras un paseo por la playa o la montaña, después de un día intenso, en un reencuentro esperado... Mustillant aporta alegría a cualquier ocasión. Además, gracias a su fina burbuja y su frescura natural, es perfecto para quitar la sed. Lo puedes disfrutar sólo, pero también marida a la perfección con platos frescos como las ensaladas, los mariscos y los pescados a la plancha.

## Ecología y sostenibilidad

Para nosotros el vino es una forma de sentir y compartir, de relacionarnos con el mundo y con el entorno que nos rodea. Por eso cuidamos de nuestros viñedos trabajando nuestras tierras mediante agricultura ecológica y biodinámica. Además, utilizamos prácticas sostenibles también en la bodega, como la reducción del peso de los envases – lo que implica una reducción de la huella de carbono en su transporte -, el uso de energías renovables – como la energía solar -. Todo ello nos ayuda a mantener un ecosistema rico y variado, tan beneficioso para el medio ambiente y, por tanto, para las uvas que utilizamos para elaborar nuestros vinos.



*Familia Gramona*