



# MARÈS Blanco 2020

# MARÈS

Prensal (64%) , Chardonnay (32%) y Giró Ros (4%)

**Color:** Amarillo pálido, reflejos dorados.  
**Aroma:** Fruta madura, pulpa blanca (pera, melón), fruta tropical y notas florales.  
**Boca:** Amable, frutal y fresco.

**Graduación:** 13%.  
**Acidez total:** 5,14 g/L.  
**Azúcar:** < 1,5 g/L.

Producción anual: **20.000 botellas**

**GASTRONOMÍA**  
Servir entre 8 - 10 C.  
Cap Roig a la Mallorquina

**Colour:** Pale yellow, golden reflections.  
**Aroma:** Mature fruit, white pulp fruits (pears, melon), tropical fruit, floral traces.  
**Palate:** Kind, fruity and well rounded.

**Alcoholic Prof.:** 13%. **Total Acidity:** 5,14 g/L. **Sugar Content:** <1,5 g/L.

Annual production: **20.000 bottles**

**GASTRONOMY**  
Serve between 8-10°C.  
Cap Roig a la Mallorquina

**Farbe:** Hellgelb, goldener Schimmer. **Aroma:** Reife Frucht, weißes Fruchtfleisch (Birne, Melone), tropische Früchte, blumig.  
**Geschmack:** Angenehm, fruchtig und vollmundig.

**Alkohol:** 13%.  
**Gesamtsäure:** 5,14 g/L.  
**Zucker:** < 1,5 g/L.

Jahresproduktion: **20.000 Flaschen**

**EMPFEHLUNG**  
Serviertemperatur 8 - 10 C.  
Cap Roig a la Mallorquina