



ales blanques 2019

Tipo de vino: Vino blanco

Variedad: 100% Garnacha Blanca

Denominación: D.O. Catalunya



Viticultura:

En Conversión a la Agricultura Ecológica, clima mediterráneo cálido y seco, suelos arcilloso-calcáreo, trabajos agrícolas manuales y labranza mecánica.

Vendimia:

9 de septiembre de 2019.
Cosecha manual.

Vinificación:

Vinificación por parcelas. Uvas seleccionadas y desrapadas. Refrigerado de la uva a 6°C en cámara frigorífica antes de prensar. Prensado neumático a baja presión. Decantación por frío. Fermentación a temperatura controlada (15-17°C) en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés (3,5% de la mezcla) con bâtonnage. Crianza sobre lías finas durante 7 meses. Ensamblaje al final de la crianza, clarificación y filtración suave antes de embotellar.

Análisis:

Grado alcohólico: 13,5% vol.
Azúcares residuales: <1 g/L
Acidez total: 5.14 g/L TH₂
Acidez volátil: 0.19 g/L H₂SO₄
SO₂ total: 65 mg/L
pH: 3.26

Notas de cata:

Color: Dorado pálido con reflejos verdosos, brillante.

Nariz: Expresivo y afrutado, típico de la Garnacha Blanca, aromas de flores blancas y frutas blancas, limpio y goloso.

Boca: Franco y fresco con tensión y redondez, con notas de frutas blancas y flores.

Vino placentero y fácil de beber.

Maridaje:

Aperitivos, marisco.

Servicio:

12-14°C, la decantación no es necesaria.

Producción anual:

10.000 botellas.

TERRA REMOTA

