



# 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 TH<sub>2</sub>  
Acidez volátil: 0.19 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
SO<sub>2</sub> 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

