



# clos adèle 2019

**Tipus de vi:** Vi blanc

**Varietat:** 100% Xarel·lo

**Denominació:** D.O. Empordà

## Viticultura:

Agricultura en conversió ecològica, clima mediterrani càlid i sec, sòl granític, treballs agrícoles manuals i llaurat mecànic.

## Verema:

2 de setembre de 2019.

Collita manual en caixes de 10 kg.

## Vinificació:

Vinificació per parcel·les. Refrigerat dels raïms a 6°C en cambra frigorífica abans de premsar. Raïms seleccionats i desrapats. Premsat neumàtic a baixa pressió. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada (15-17°C) en bótes de roure francès de segon vi de 500L, amb bâtonnage regular. Criança sobre mares durant 7 mesos, embotellament.

## Anàlisi:

Grau alcohòlic: 13,0% vol.

Sucres residuals: <1 g/L

Acidesa total: 5.86 g/L TH<sub>2</sub>

Acidesa volàtil: 0,37 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

SO<sub>2</sub> total: 46 mg/L

pH: 3.18



## Notes de tast:

Color: Or clar amb reflexos daurats.

Nas: Elegant i complex, notes de fruites blanques i flors. Molta mineralitat i frescor.

Boca: Aromes intenses de flors i de fruites grogues, elegància, finor. Vi ple i amb potència, amb una destacada longitud aromàtica.

## Maridatge:

Peix a la graella, arrossos.

## Servei:

10-12°C, no cal decantar-lo.

## Producció anual:

600 ampolles.

TERRA REMOTA

