



# clos adèle 2019

**Tipo de vino:** Vino blanco

**Uvas:** 100% Xarel·lo

**Denominación:** D.O. Empordà

## Viticultura:

Agricultura en conversión ecológica, clima mediterráneo cálido y seco, suelo granítico, trabajos agrícolas manuales y labranza mecánica.

## Vendimia:

2 de septiembre de 2019.

Cosecha manual en cajas de 10kg.

## Vinificación:

Vinificación parcelaria. Refrigerado de la uva a 6°C en cámara frigorífica antes de prensar. Uvas seleccionadas y desraspadas. Prensado neumático a baja presión. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (15-17°C) en barricas de roble francés de 500l de segundo vino, con bâtonnage regular. Crianza sobre lías finas durante 7 meses, embotellamiento.

## Análisis:

Grado alcohólico: 13,0% vol.

Azúcares residuales: <1 g/L

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

Acidez volátil: 0,37 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

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

pH: 3.18



## Notas de cata:

Color: Oro claro con reflejos dorados.

Nariz: Elegante y complejo, notas de frutas blancas y de flores. Mucha mineralidad y fresca.

Boca: Aromas intensos de flores y de frutas amarillas, elegancia, finura. Vino lleno y con potencia, con una destacada longitud aromática.

## Maridaje:

Pescado a la parrilla, arroces.

## Servicio:

10-12°C, no es necesaria la decantación.

## Producción anual:

600 botellas.

TERRA REMOTA

