



# ales blanques 2019

**Tipus de vi:** Vi blanc

**Varietat:** 100% Garnatxa blanca

**Denominació:** D.O. Catalunya



## Viticultura:

En Conversió a l'Agricultura Ecològica, clima mediterrani càlid i sec, sols argilo-calcaris, treballs agrícoles manuals i llaurat mecànic.

## Verema:

9 de setembre de 2019.  
Collita manual.

## Vinificació:

Vinificació per parcel·les. Raimos seleccionats i desrapats. Raimos refrigerats a 6°C en cambra frigorífica abans de premsar. Premat neumàtic a baixa pressió. Decantació per fred. Fermentació a temperatura controlada (15-17°C) en dipòsits d'acer inoxidable i botes de roure francès (3,5% del cupatge) amb bâtonnage. Criança sobre les mares durant 7 mesos. Cupatge al final de la criança, clarificació i filtració suau abans d'embotellar.

## Anàlisi:

Grau alcohòlic: 13,5% vol.  
Sucres residuals: <1 g/L  
Acidesa total: 5.14 g/L TH<sub>2</sub>  
Acidesa volàtil: 0.19 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
SO<sub>2</sub> total: 65 mg/L  
pH: 3.26

## Notes de tast:

Color: Daurat pàl·lid amb reflexos verdosos, brillant.

Nas: Expressiu i afruitat, típic de la Garnatxa Blanca, aromes de flors blanques i fruites blanques, net i llaminer.

Boca: Franc i fresc, rodó, amb tensió, notes de fruites blanques i de flors. Plaent i fàcil de beure.

## Maridatge:

Aperitius, marisc.

## Servei:

12-14°C, no cal decantar-lo.

## Producció anual:

10.000 ampolles.

TERRA REMOTA

