



ales blanques 2020

Tipo de vino: Vino blanco

Variedad: 100% Garnacha Blanca

Denominación: D.O. Catalunya



Viticultura:

En conversión hacia la agricultura orgánica y sostenible, clima mediterráneo cálido y seco, el suelo es argiloso-calcáreo, trabajo manual y el arado mecánico.

Vendimia:

23 agosto 2020.
Recojida manual.

Vinificación:

Vinificación por parcelas. Antes de pasar por la prensa pasa previamente por la cámara refrigeradora a unos 6°C. Se clasifican y se limpian las uvas. Prensado en prensa neumática a baja presión. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (15-17°) en tinas de acero inoxidable y en botas de roble francés (3.5% de la mezcla), con una agitación regular. Crianza sobre madres finas durante 7 meses. Mezcla final de la crianza, la filtración y el embotellamiento.

Análisis:

Grado alcohólico: 13.5% vol.
Azúcares residuales: <1 g/L
Acidez total: 4.9 g/L TH₂
Acidez volátil: 0.12 g/L H₂SO₄
SO₂ total: 74 mg/L
pH: 3.48

Notas de cata:

Color: Oro pálido con destellos verdes, brillante.

Nariz: Expresivo y afrutado, típico de la Garnacha Blanca, notas a flores blancas y a frutas exóticas como la piña o la pera, es limpio y goloso.

Boca: Directo y fresco con una textura redonda, con aromas a frutos exóticos como la piña el melocotón. Es largo y salivante. Vino fácil de beber.

Maridaje:

Para aperitivos y mariscos.

Servicio:

12-14°C, sin decantación necesaria.

Producción anual:

7.000 botellas.

TERRA REMOTA

