



DATOS TÉCNICOS

Tipo de vino: Vino Blanco joven
2016

Vendimia: Última semana de agosto y primera quincena de septiembre.

Elaboración: Despalillado, estrujado y prensado de la uva, desfangado estático en frío, fermentación controlada a 18 °C.

Coupage: 59 % Chardonnay, 37% Garnacha Blanca y Gewürztraminer 4 %.

ANÁLISIS

Alcohol: 12,92%

Acidez: 5,57 g/l

Acidez volátil: 0,17 g/l

Azúcares reductores: 10,6 g/l

pH: 3,38

PRODUCCIÓN

25.000 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA

Amarillo dorado pálido. Aroma intenso y limpio, con abundantes recuerdos a frutas blancas como la pera y un toque floral. En boca se muestra amplio, fresco y muy bien equilibrado. Su final es persistente, redondo y muy sabroso.

DATOS LOGÍSTICOS

Cajas: Cajas de 12 botellas de 75 cl; peso caja 13,4 kg.

Palets: 60 cajas por palet.

Código EAN artículo: 8437001384259