



adalta blanc 2018

Tipus de vi: Vi Blanc

Varietat: 100% Garnatxa Blanca

Denominació: D.O. Terra Alta



Viticultura:

En conversió a Agricultura Ecològica. Clima mediterrani càlid i sec, sòls argilo-calcaris, treballs agrícoles manuals i llaurat mecànic.

Verema:

12 de setembre de 2018.
Collita manual.

Vinificació:

Vinificació per parcel·les. Raïms seleccionats en taula i desrapats. Premsat pneumàtic a baixa pressió. Decantació per fred. Fermentació a temperatura controlada (15-17°C) en dipòsits d'acer inoxidable amb bâtonnage. Criança sobre les mares durant 7 mesos. Cupatge al final de la criança, clarificació, filtració suau abans de l'embotellament.

Anàlisis:

Grau alcohòlic: 13% vol.
Sucre residuals: <1 g/L
Acidesa total: 5.3 g/L TH₂
Acidesa volàtil: 0.13 g/L H₂SO₄
SO₂ total: 57 mg/L
pH: 3.25

Notes de tast:

Color: Daurat clar amb reflexos or.

Nas: Expressiu i afruitat, amb notes de fruites i flors blanques, fines i elegants.

Boca: Fresc, llaminer, amb aromes de préssec blanc, pera, vainilla. Vi amb molta elegància, finor i mineralitat.

Maridatge:

Marisc, peix, carns blanques.

Servei:

12-14°C, decantació no necessària.

Producció anual:

12.000 ampolles.

TERRA REMOTA

