



adalta blanc 2019

Tipus de vi: Vi blanc

Varietats: 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:

05 de setembre de 2019.
Collita manual.

Vinificació:

Vinificació per parcel·les. Raimos 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 criaça, clarificació, filtració suau abans de l'embotellament.

Anàlisi:

Grau alcohòlic: 13,5 % vol.
Sucres residuals: <1 g/L
Acidesa total: 5,4 g/L TH₂
Acidesa volàtil: 0,36 g/L H₂SO₄
SO₂ total: 62 mg/L
pH : 3,23

Notes de tast:

Color: Bonic color d'or clar amb reflexos verds.

Nas: La primera sensació és expressiva, amb notes de flors fresques, de flor d'avellana i d'avellana fresca. En donar-li aire, notes de fruites grogues com ara el meló i el codony, que es barregen amb les notes florals. És complex, fresc, elegant, i acaba amb notes minerals que recorden la pedra foguera.

Boca: Atac fresc, evocant l'avellana fresca, les flors com el gessamí i les fruites grogues. Després, esdevé ric, complex, rodó, amb aromes de fruites d'estiu. El final és llarg, salí, iodat, amb cítrics al retrogust. En conjunt és harmoniós i molt elegant.

Maridatge:

Ostres, mariscs, peixos.

Servei:

12-14°C, decantació no necessària.

Producció anual:

10.000 ampolles.

TERRA REMOTA

