



DATOS TÉCNICOS

Tipo de vino: Vino Blanco joven

Añada: 2013 Invierno con precipitaciones normales e inicio de la primavera lluvioso. Buena pluviometría durante el período vegetativo, temperaturas frescas. Condiciones excelentes de maduración y cosecha.

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

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

Crianza: Vino joven sin crianza.

Coupage: 65 % Garnacha Blanca y Chardonnay 35 %.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,0%

Acidez: 4,80 g/l

Acidez volátil: 0,60 g/l

Azúcares reductores: 11,1 g/l

pH: 3,50

PRODUCCIÓN

30.000 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo pálido, con reflejos dorados suaves. Aroma intenso y limpio, con abundantes recuerdos a frutas como pera, piña y plátano. En boca se muestra amplio, goloso 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