

## AUTORA

### Vi tranquil



#### FICHA TÉCNICA

**Añada:** 2021

**Grado alcohólico:** 11,50 %

**Acidez en tartárico:** 6,3 gr/l.

**Azucares totales:** 5 gr/l.

**Variedades de uva ecológica:**

Macabeo, Xarel·lo y Muscat de Fontignan

**Vinificación:** Vendimia manual en cajas de 25kg. Iniciamos el prensado para extraer el mosto que lo conducimos a depósitos de acero inoxidable para empezar la fermentación controlada. Cuando termina, mezclamos las 3 variedades e iniciamos un periodo de varios meses de *batonage*, que consiste en remover las lías para obtener un vino más complejo.

**NOTA DE CATA:** Vino blanco limpio y brillante. Tiene notas de levadura junto con notas cítricas, de mañana, pera y algunas notas de fruta tropical. En boca es equilibrado, con una acidez marcada y destacada untuosidad. Largo en el post gusto recordando notas afrutadas encontradas en nariz. Ideal para aperitivos, pescados, marisco y carnes blancas.

#### FITXA TÈCNICA

**Collita:** 2021

**Grau alcohòlic:** 11,50 %

**Acidesa en tartàric:** 6,3 gr/l.

**Sucres totals:** 5 gr/l.

**Varietats de raïm ecològic:**

Macabeu, Xarel·lo i Muscat de Fontignan

**Vinificació:** Verema manual en caixes de 25kg. Iniciem el premsat per extreure el most que conduïm a dipòsits d'acer inoxidable per a començar un període de varis mesos de *batonage*, que consisteix en remoure les lles per obtenir un vi més complex.

**NOTA DE CATA:** Vi blanc net i brillant. Té notes de llevats junt amb notes cítriques, poma, pera i alguna nota de fruita tropical. En boca és equilibrat, amb una acidesa marcada i destaca la seva untuositat. Llarg en el post gust recordant les notes afrutades que trobem en nas. Ideal per aperitius, peixos, marisc i carns blanques.