

MOUNTAIN

Vi tranquil



FICHA TÉCNICA

Añada: 2017

Grado alcohólico: 12,50 %

Acidez en tartárico: 6,3 gr/l.

Variedades de uva ecológica:

Xarel·lo.

Vinificación: Vendimia manual en cajas de 25kg. Iniciamos el prensado para extraer el mosto y conducirlo a depósitos de acero inoxidable para una fermentación lenta i controlada. Ha habido una maceración de las madres con el vino durante 8 meses.

NOTA DE CATA: Vino de color amarillo intenso y brillante. Buena intensidad aromática, recuerdos primarios de la variedad, frutas blancas y cítricas. En boca está muy bien estructurado, vino con personalidad y cuerpo. Sabores amielados junto con alguna nota vegetal. Ideal para acompañar platos típicos como guisos de pescado.

FITXA TÈCNICA

Collita: 2017

Grau alcohòlic: 11,50 %

Acidesa en tartàric: 6,3 gr/l.

Varietats de raïm ecològic:

Xarel·lo.

Vinificació: Verema manual en caixes de 25kg. Iniciem el premsat per extreure el most i conduir-lo a dipòsits d'acer inoxidable per una fermentació lenta i controlada. Hi ha hagut una maceració de les mares amb el vi durant 8 mesos.

NOTA DE CATA: Vi de color groc intens i brillant. Bona intensitat aromàtica, records primaris de la varietat, fruites blanques i cítriques. En boca està molt ben estructurat, vi amb personalitat i cos. Sabors amelats junt amb alguna nota vegetal. Ideal per acompanyar plats típics com guisats de peix.