

UMAMI
Vi tranquil



FICHA TÉCNICA

Añada: 2021

Grado alcohólico: 11,50 %

Acidez en tartárico: 6,5 gr/l.

Variedades de uva ecológica:

Macabeu, Xarel·lo y Muscat de Frontignan.

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 4 meses.

NOTA DE CATA: Vino de color amarillo con reflejos verdosos. Predominan aromas a fruta fresca y toques cítricos, mezclados con notas de fruta tropical y ligero toque de levadura. En boca es equilibrado, con una acidez marcada y muy fresco. Es un vino muy versátil ideal para acompañar platos frescos, pescados y arroces.

FITXA TÈCNICA

Collita: 2021

Grau alcohòlic: 11,50 %

Acidesa en tartàric: 6,5 gr/l.

Varietats de raïm ecològic:

Macabeu, Xarel·lo i Muscat de Frontignan.

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 4 mesos.

NOTA DE CATA: Vi de color groc amb reflexos verdosos. Predominen aromes a fruita fresca i tocs cítrics, barrejat amb notes de fruita tropical i un lleuger toc a llevats. En boca és equilibrat, amb una acidesa marcada i molt fresc. És un vi molt versàtil ideal per acompanyar plats frescos, peixos i arrossos.