

AUTORA

Vi tranquil



FICHA TÉCNICA

Añada: 2024

Grado alcohólico: 12,50 %

Acidez en tartárico: 6,7 gr/l.

Azucares totales: 0,9 gr/l.

Variedades de uva ecológica:

Xarel·lo Vermell

Vinificación: Vendimia manual en cajas de 25kg. Dejamos la uva entera macerar con las pieles para conseguir el color rosado. Luego iniciamos el prensado para extraer el mosto y conducirlo a depósitos de acero inoxidable para una fermentación controlada. Cuando termina, iniciamos un período de *batonage* que consiste en remover las lías para obtener un vino más untuoso.

NOTA DE CATA: Vino de color salmón pálido con aromas de fruta fresca y toques cítricos. Mezclados con notas de fruta blanca y ligero toque de pomelo. En boca encontramos todos estos aromas mezclados con una mineralidad y salinidad muy elegante. Es muy versátil e ideal para pescados, mariscos y arroces.

FITXA TÈCNICA

Collita: 2024

Grau alcohòlic: 12,50 %

Acidesa en tartàric: 6,7 gr/l.

Sucres totals: 0,9 gr/l.

Varietats de raïm ecològic:

Xarel·lo Vermell

Vinificació: Verema manual en caixes de 25kg. Deixem el raïm sencer macerant amb les pells per aconseguir el color rosat. Després iniciem el premsat per extreure el most y conduir-lo a dipòsits d'acer inoxidable per fer una fermentació controlada. Quan acaba, iniciem un període de *batonage* que consisteix en remoure les lies per obtenir un vi més untuós.

NOTA DE CATA: Vi de color salmó pàl·lid amb aromes de fruita blanca i un lleuger toc d'aranja. En boca trobem aquests aromes barrejats amb una mineralitat i salinitat molt elegants. Es molt versàtil i és ideal amb peixos, marisc i arròs.