

PETILLANT BLANC

Esteve i Via

En vista se presenta brillante con ligeros tonos verdosos, infinidad de pequeñas y finas burbujas que emergen a la superficie del vino, en nariz es fresco y con notas afrutadas de cítricos y aromas primarios de la variedad (Muscat), en boca es chispeante con una suave acidez que evoca frescor

Origen:

Finca La Guardia, , Esta es la finca más alta y agreste de la Propiedad. Situada a 350 metros de altura, la textura del terreno es pedrosa con predominio de la cal. Plantada en 2003 de Muscat de Frontignan

Finca Can Fontanals, Viñas de Macabeo y Xarel-lo, plantadas desde 1.978 hasta 1.988 y cultivadas en espaldera, con un rendimiento que oscila entre los 10.000,- y 12.000,-kg. Ha., tipo de suelo arcilloso calcareo.

Cosecha:

Un invierno y una primavera excepcionalmente secos, con algunas lluvias a finales de Agosto y inicios de Septiembre, propiciaron una cosecha más escasa pero muy sana, con uvas bien constituidas y de gran calidad

Variedades:

60%Muscat de Frontignan, 25% Macabeo y 15% Xarel-lo

Vinificación:

Vendimia nocturna, prensado suave con prensas neumáticas a muy baja presión, aprovechamiento del mosto flor (65%), fermentado en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 14º y 16º). Clarificado natural por decantación,

Elaboración:

Estabilización tartárica por frío, realización de la segunda fermentación en tanque de acero inoxidable mediante adición de azúcar de caña y levaduras seleccionadas, embotellado isobarico

Características analíticas:

Grado alcohólico: 10.5% VOL.

Acidez volátil: 0,15,-GR./LTS.

Acidez total: 3.9,-GR./LT.

Azúcares: 5.3,-GR./LT.

Degústalo:

Descubrir este vino blanco joven es un exquisito placer. Sus compañeros de viaje gastronómicos serían los mariscos, quesos de pasta blanda y semi duros así como embutidos



ESTE VINO ESTÁ CRIADO, ELABORADO Y EMBOTELLADO
INTEGRAMENTE EN LA PROPIEDAD

