DES DE 1865

Mas La Roca | Blanco Joven Seco | 2018

COSECHA: 2018
TIPO DE VINO: Blanco Joven Seco
VARIEDADES: Xarel lo, Macabeo y Chardonnay.
DO: Penedès.
LOCALIZACIÓN DE LOS VIÑEDOS: Alt Penedès

ELABORACIÓN

VENDIMIA: Manual y mecánica. Xarel lo: Mediados de de Septiembre. Macabeo: Principios de Septiembre. Chardonnay: finales de agosto
FERMENTACIÓN: Desfangado estático y fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 15-16ºC.
ENVEJECIMIENTO: --
BOTELLA: Borgoña Blanca 750 ml.

DEGUSTACIÓN

VISTA: Color amarillo con reflejos verdes que denotan juventud en el vino.
OLFATO: Aromas suaves a fruta blanca acida, tales como la manzana, a posteriori, salen los aromas más maduros de la piña, que le dan una complejidad aromàtica interessante donde nuevas sensaciones aromáticas de ambos tipos de fruta confluyen dando aromes entre frescos y maduros, para crear así una intensidad estructural agradable.
PALADAR: De entrada suave i fina, con cuerpo y buena acidez lo que les proporciona una buena estructura en paladar, con recuerdos a fruta blanca fresca. En el post-gusto salen primero los aromas a pera o manzana, que al oxigenar, se derivan a frutas de hueso, tales como el melocotón, que perduran en el tiempo.

GASTRONOMÍA

Recomendado para carnes blancas y pescados, también por ensaldas, pastas y arroces. Conservar fresco. Servir a 6-7.C.

DATOS TÉCNICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12,0% Vol.
AZÚCAR RESIDUAL: 1,7 g/L
ACIDEZ TOTAL (H2SO4): 3,50
pH: 3,03

PREMIOS

87 POINTS - 2019 Guia Peñin 2019 - Spain
86 POINTS / 5 STARTS - 2015 Guía Peñín 2015, Spain