



Laviña | Blanco | 2018



COSECHA: 2018

TIPO DE VINO: Vino blanco joven seco

VARIETADES: Macabeo y Garnacha blanca

DO: Cataluña

LOCALIZACIÓN DE LOS VIÑEDOS: Selección de los mejores viñedos de la DO Cataluña.

ELABORACIÓN

VENDIMIA: Manual y mecánica. Macabeo: Principios de Septiembre. Garnacha blanca: Medios de Septiembre.

FERMENTACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 15-16°C.

EMBOTELLADO: Diciembre de 2018 y durante todo el 2019.

BOTELLA: Bordelesa Optima Blanca 750 ml.

DEGUSTACIÓN

VISTA: Amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y cristalino.

OLFATO: Aroma afrutado y delicado con notas que recuerdan a la piña, plátano y a la manzana verde combinadas con notas cítricas.

PALADAR: Perfumado en el paladar, de buena estructura y equilibrio, con un final muy largo que le da una gran personalidad.

GASTRONOMÍA

Recomendado para pescados blancos, también con salsas, arroces y todo tipo de mariscos. Servir entre 5-6°C.

DATOS TÉCNICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 11,5% Vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,0 g/L

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 3,45 g/L

pH: 3,10

PREMIOS

84 POINTS - 2019 Guia Peñin 2019 - Spain

SILVER - 2011 3r Concurso de Vinos del Caribe Mexicano 2011, Mexico - Mexisco

83 POINTS - 2015 Guía Peñín 2015, España