



## 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:** Bodelesa 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 (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 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