



Laviña | Blanco Semi-dolç

ANYADA: 2018

TIPUS DE VI: Vi blanc semi dolç

VARIETATS: Macabeu i Garnatxa

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Catalunya

SITUACIÓ DE LES VINYES: Selecció de les millors vinyes de la DO Catalunya.

ELABORACIÓ

VEREMA: Manual i mecànica. Macabeu: Principis de Setembre. Garnatxa: Mitjans de Setembre.

FERMENTACIÓ: Fermentació en depòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 15-16°C.

EMBOTELLAT: Desembre 2017 i durant tot el 2018

AMPOLLA: Bordelesa Optima Blanca 750 ml.

NOTA DE TAST

VISTA: Groc pàl·lid amb reflexes verdosos. Net i cristal·lí.

OLFACTE: Aroma afruitat i delicat amb notes que recorden a la pinya, plàtan i a la poma verda combinades amb notes cítriques.

PALADAR: Perfumat al paladar, amb una bona estructura, suau en boca, amb un final molt llarg, dolç i afruitat que li dona una gran personalitat. En conjunt és agradable, gustós i fàcil de beure.

GASTRONOMIA

Recomanat per peixos blancs, també amb salses, arrossos i tot tipus de mariscs. Servir entre 5-6°C.

DADES TÈCNIQUES

GRAU ALCOH LIC: 11,5 % Vol.

SUCRE RESIDUAL: 27 g/L

ACIDESA TOTAL (H₂SO₄): 3,45 g/L

pH: 3,10

PREMIS

85 POINTS - 2019 Guia Peñin 2019 - Spain

GOLD - 2011 Berliner Wein Trophy 2011, Germany

84 PUNTOS - 2015 Guía Peñin 2015, España