




	ESPECIFICACIÓ TÈCNICA COMERCIAL VI SELECCIÓ GARNATXA BLANCA DO TERRA ALTA	V-72.102/05TA
		EDICIÓ: 4a

PRESENTACIÓ	Excepcional vi mono varietal de Garnatxa Blanca, varietat amb un gran potencial de creixement dins el sector dels vins de qualitat
QUALITATS I PROPIETATS	Beguda alcohòlica amb múltiples virtuts dietètiques. Segons la OMS el consum moderat de vi fa disminuir els nivells relacionats amb malalties cardiovasculars
VARIETATS	GARNATXA BLANCA
ELABORACIÓ	Per obtenir aquest vi seleccionem les nostres millors finques de Garnatxa Blanca, les collim en el seu òptim de maduració. Al celler realitzarem una maceració peculiar en fred, per extreure la màxima expressió de la varietat, seguint amb una fermentació controlada. Un cop finalitzada la fermentació realitzarem, una petita criança sobre les pròpies lies fines, per aconseguir més volum en boca i longevitat de vida en ampolla
RECOMANACIONS DE CONSUM	Per acompanyar primers plats, amanides no condimentades amb vinagre i tot tipus de peixos de cocció més elaborada; també apte per acompanyament de marisc. Temperatura de servei de 8° a 10°C
DESCRIPCIÓ ORGANOLÈPTICA	
COLOR I ASPECTE	Color groc palla brillant
OLOR	Notes a fruita blanca i tropical amb tocs de flor d'ametller
GUST	En boca és cremós i especiat, amb un post gust llarg

CARACTERÍSTIQUES FÍSICOQUÍMIQUES	
DENSITAT RELATIVA A 20°C	≤ 0.9950
GRAU ALCOHÒLIC	12.5 – 13.5 % vol.
SUCRES REDUCTORS	< 4 g/l
ACIDESA TOTAL SULFÚRICA	3.1 – 4.2 g/l
ACIDESA VOLÀTIL REAL - ACÈTIC	≤ 0.50 g/l
DIÒXID DE SOFRE TOTAL	≤ 200 mg/l
DIÒXID DE SOFRE LLIURE	30 - 45 mg/l
pH	3.0 – 3.8

PRECAUCIONS D'EMMAGATZEMATGE I TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ	En un indret sec, temperat i aïllat de la llum, fums i olors estranyes. T ^a de conservació: 16°-18°C
MATERIAL EMBOTELLAT	Segons Fitxa Tècnica

ESTABLERT PER:  Responsable Tècnica de Vins DATA: 07/03/2017	REVISAT PER:  Responsable de Qualitat DATA: 08/03/2017	APROVAT PER:  Cap d'Enologia DATA: 09/03/2017
--	--	---