

**FITXA DE CATA (QS 5)****Producte**

Revisat i aprovat per:

Directora tècnica

Responsable de laboratori

NOMBRE DEL PRODUCTO	VINO
CATEGORIA COMERCIAL:	BLANCO SECO D. O. PENEDES
MARCA:	FERRIOL
PRESENTACIÓN:	BOTELLA BORDELESA BLANCA DE 75 cl.
ELABORADOR:	COVIDES SCCL

CATA**EXAMEN VISUAL**

Vino blanco de aspecto límpido, franco y brillante de color amarillo pálido.

EXAMEN OLFATIVO

Primera impresión sorprendente, de aroma intenso y distinguido. De características muy afrutadas y florales.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca es sabroso y redondo; en botella conserva un poco del gas carbónico de la fermentación lo que hace que en boca sea muy fresco y vivaz.

IMPRESION FINAL

De equilibrio amplio, buena acidez y un post-gusto franco, agradable y de larga persistència..

Tª ideal de consumo 8 a 10º C.

VARIEDADES

Variedades: Xarel.lo, Macabeo y Parellada.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Grado alcohólico: 11.00%vol.

Azúcares : 1.5 g/l.

**FITXA DE CATA (QS 5)****Producte**

Revisat i aprovat per:

Directora tècnica

Responsable de laboratori

NOMBRE DEL PRODUCTO	VINO
CATEGORIA COMERCIAL:	BLANCO SECO D. O. PENEDES
MARCA:	FERRIOL
PRESENTACIÓN:	BOTELLA BORDELESA BLANCA DE 75 cl.
ELABORADOR:	COVIDES SCCL

PROCESO DE ELABORACION :

- 1- Recepción de uva y descarga por calidad.
- 2- Derrapado de las uvas y ligera maceración para la extracción del color y demás características.
- 3- Sangrado del mosto.
- 4- Inoculación de levadura seleccionada al mosto flor.
- 5- Fermentación del mosto por debajo de 18°C de temperatura y seguimiento de la misma.
- 6- Trasiegos, cupages, correcciones, controles analíticos y organolépticos.
- 7- Estabilización tartárica del vino.
- 8- Corrección del anhídrido sulfuroso y filtración hasta 0,45 micras.
- 9- Embotellado.
- 10- Etiquetado y capsulado.
- 11- Encajado, paleteado y estocaje.