

MÉS QUE PARAULES BLANC



2018

DO Catalunya

VARIETAT	50% sauvignon blanc, 25% garnatxa blanca, 15% macabeu, 10% picapoll.
EDAT	vinyes plantades a finals dels 90.
SÒL	argilo-calcari amb sediments superficials de còdols. Altitud +-400m.
VINIFICACIÓ	l'elaboració es porta a terme entre premsa pneumàtica amb membrana i dipòsits d'acer inoxidable. Maceració prefermentativa en fred, premsat suau a baixa pressió amb posterior decantació estàtica de les matèries sòlides més gruixudes i fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 18°C durant uns 14 dies de mitjana.
CRIANÇA	sauvignon blanc sobre les seves lies fines durant 3 mesos com a màxim per aconseguir volum i greix però sense perdre frescor i acidesa.
ENÒLOGA	Queralt Orriols.
PRODUCCIÓ	35.000 ampolles de 750cl i 750 màgnams de 150cl.
SULFURÓS	total 75 mg/l - lliure 25 mg/l.

CLIMA 2018 · el 2018 ha vingut marcat per la pluviometria, molt més abundant al qual ens té acostumats a la zona. Hem tingut una primavera i un estiu amb molta feina a la vinya, controlant vegetació i estant molt pendent de l'estat fitosanitari dels ceps. Les pluges han estat molt beneficioses pel bon desenvolupament de la planta, que venia amb històric estrès per sequera. Els rendiments han estat estables, l'estat sanitari bo i s'han aconseguit maduracions fenòliques idònies. Al celler s'ha treballat amb maceracions no massa llargues per aconseguir el màxim potencial aromàtic i una extracció tànica suau. S'han obtingut vins blancs i rosats frescos, amb un bon equilibri i acidesa que n'asseguren el bon desenvolupament a l'ampolla.

VISTA · net i brillant, de tonalitat groc pàl·lid amb reflexos verd clar. Llàgrima fina i força glicèric.

NAS · fresc i complex, presenta una notable expressió varietal, amb una bona intensitat aromàtica destacant la presència de fruita tropical, pinya madura, maracujà, al costat de fresques sensacions de matisos cítrics (llima, aranja). Tot això, al costat d'un intens conjunt d'aromes balsàmics i anisats, propis de la sauvignon blanc.

BOCA · la seva entrada és suau, llaminera, amb volum i una certa densitat. Té un pas afruitat, sucós, envoltant, amb un subtil matis d'amargor, deixant sentir frescor. Acidesa de marcat caràcter cítric; final llarg i persistent amb sedoses expressions afruitades i un agradable toc de fonoll.

MARIDATGE · aperitius, arrossos de peix, aus, mariscs, peixos blancs, graellada de verdures, pastes amb salsa de peix i formatges de pasta suau.