FICHA TECNICA DE PRODUCTO

352 VINO VIÑA MAR BLANCO SECO OPT3/4X6

Vino de la Denominación de origen Cataluña

AÑADA 2.018

VARIEDADES
MACABEO + XAREL.LO + PARELLADA

ELABORACIÓN
FERMENTA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE Y A UNA TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN CONTROLADA DE 16ºC, PARA ASÍ CONSEGUIR VINOS CON GRAN AROMA Y SABORES DELICADOS.

CATA

Color: AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS VERDOSOS, BRILLANTE.

Aroma: EN NARIZ ES FRANCO Y DE MEDIANA INTENSIDAD, CON AROMAS FRUTOSOS.

Boca: SABOR SUAVE Y LIGERAMENTE ÁCIDO LO QUE LE DA FRESCURA Y LIGEREZA EN EL PASO DE BOCA. LIMPIA VÍA RETRONASAL.

ALÉRGENOS
Contiene sulfitos

MARIDAJE
Acompañar con maricos, pescados y platos ligeros.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

352 VINO VIÑA MAR BLANCO SECO OPT3/4X6

RECOMENDACIONES
Servir entre 6-8 ºC.

ANALISIS TIPO

PARAMETRO	VALOR
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,65
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	180
Azúcares Totales (g/l)(Máximo)	3,0
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	6,00
Grado Alcohol (% volumen)	11,00
pH	3,00
Sulfuroso Libre (mg/l)	20
Extracto seco (g/l)	17